

Albertli

Dieses mürbe Weihnachtsgebäck erinnert man sich an meine Grossmutter. Viele Jahre konnte ich das Rezept nicht finden, nun hat es mir Carmen gegeben. Danke!

Zutaten

500 g Weissmehl
250 g Maizena
250 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Beutel Vanillezucker
2 Eier
125 g Butter
1 Zitrone, abgeriebene Schale



Zubereitung

Zuerst Mehl, Maizena, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und Backpulver in einer Teigschüssel vermischen. Einen Teil der Mischung mit den beiden Eiern zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in kleine Stücke schneiden, im Mixer drehen und in die Mitte der Schüssel geben. Von der Mitte nach aussen von Hand verkneten. Wenn der Teig zu stark kleben bleibt, im Kühlschrank kühlen. Teig 1.5 mm dick auswallen. Mit einem Glas von ca. 5 bis 6 cm Durchmesser Rondellen ausstechen. Mit der Zitronenraffel ein Muster eindrücken. 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze in der Mitte des Ofens backen (Umluft 180 Grad).

Varianten:

- Die Kekse vor dem Backen mit Eigelb bestreichen
- Vor dem Backen eine geschälte Mandel in die Mitte legen und andrücken
- Mit Zuckerguss (Puderzucker und Rum) bestreichen



[Zum Blogbeitrag](#)