



## Zitronenkekse

VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN · BACKZEIT 30 MINUTEN

### Teig

200 g Dinkelmehl Typ 812  
 ½ TL Weinsteinbackpulver  
 35 g Datteln  
 1 TL Zitronenabrieb  
 1 EL Zitronensaft  
 100 g Butter oder vegane Butter

### Belag

1 Eiweiß oder etwas Hafermilch  
 für die vegane Variante  
 1 Msp. Zitronenabrieb  
 20 g Pistazien gehackt



- 1 Für den Teig die Datteln zerkleinern bis ein klebriges Mus entsteht. Anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und für ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Ausstechern Sterne (oder andere Formen) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Eiweiß (oder 2–3 EL Hafermilch) mit Zitronenabrieb vermischen und damit die Kekse bestreichen. Anschließend mit gehackten Pistazien bestreuen.
- 3 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

