



Ofen-Schenkeli



Zutaten

- 400 g Zwicky Zopfmehl oder Basis Mehlmischung glutenfrei
- 100 g Butter
- 175 g Zucker
- 0,25 TL Salz
- 3 Eier
- 1 Bio Zitrone (Schale abgerieben)
- 1.5 EL Kirsch
- 1 TL Backpulver

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz unterrühren. Ein Ei nach dem andern daruntertermischen, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Zitronenschale und Kirsch unterrühren. Mehl und Backpulver daruntertermischen, sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Formen: Teig auf wenig Mehl zu zwei fingerdicken Rollen formen, schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, Schenkeli formen. Mit einem Messer längs ca. 1 mm tief einschneiden.
4. Ofen auf 200 Grad vorheizen und Schenkeli auf einem Backblech belegt mit Backpapier ca. 8-10 min. goldbraun backen.
5. Fertige Schenkeli auskühlen lassen. Nach Belieben in geschmolzene Schokolade tauchen und nochmals auskühlen lassen.

Zwicky wünscht en Guete!