

# Christian Henze | Limetten-Kekse

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-limetten-kekse/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-limetten-kekse/)

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 3 Limetten
- 125 g Butter
- Saft von 2 Limetten
- 100 g Puderzucker
- Abrieb von 1 Limette

## Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen. Zucker, Salz, Ei, Limettenschale und Butter in kleinen Stücken zugeben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 – 4 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher nach Wahl ausstechen. Die Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 8 – 10 Minuten backen.

Den Limettensaft mit Puderzucker und Limettenschale glattrühren. Die noch heißen Plätzchen mit dem Guß bestreichen und auskühlen lassen.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 9. Dezember 2011