



Schnelle Weihnachtskekse

Diese Weihnachtskekse sind wirklich flott zubereitet. In weniger als einer Stunde Zubereitungszeit gelingt diese Weihnachtsbäckerei. Der Teig kommt ganz ohne Milchprodukte aus und damit sind diese Weihnachtskekse laktosefrei. Das Kokosfett macht den Teig geschmeidig und die Kekse schmecken ausgezeichnet. Bei der Dekoration ruhig mit verschiedenen Zuckerstreuseln, Zitronenglasur oder mit Schokoladenglasur arbeiten. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Gesiebttes Mehl mit Staubzucker, abgeriebener Zitronenschale, Ceres Soft und Eigelbe rasch mit den Knethacken zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- Den Backofen bei 160°C Heißluft vorheizen, mehrere Backbleche mit Backpapier vorbereiten.
- Den Teig nochmals durchkneten und 3-4 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Ausstechformen Kekse ausstechen und auf das Backblech legen.
- Die vorbereiteten Kekse 9-12 Minuten goldbraun backen, anschließend abkühlen lassen.
- Staubzucker mit Zitronensaft verrühren.
- Die abgekühlten Kekse mit der Zitronenglasur bestreichen und mit Zuckerkugeln oder Hagelzucker dekorieren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



50 Minuten



60 Stück

Zutaten

250 g Mehl

100 g Staubzucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

125 g Ceres Soft

2 Eigelbe

Verzierung:

150 g Staubzucker

2-3 EL Zitronensaft

Zuckerkugeln, Hagelzucker nach Geschmack