

Rezept: Blue Earl Grey Kekse

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
70 g Zucker
125 g kalte Butter
1 unbehandelte Zitrone
5 TL Blue Earl Grey
1 Prise Salz
1 Ei



Zubereitung:

1. Für unsere köstlichen Blue Earl Grey - Kekse müsst ihr zuerst euren Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die unbehandelte Zitrone gut waschen und die Schale über eine Reibe raspeln, so dass ihr etwas Zitronenabrieb erhaltet. Danach die Zitrone auspressen.
3. Danach ca. 5 Teelöffel unsere Blue Earl Greys in einem Mörser leicht zerstoßen.
4. Jetzt starten wir mit dem Teig für unsere Blue Earl Grey - Kekse. Dafür wird das Mehl in einer großen Rührschüssel mit dem Backpulver gut vermischt. Die kalte Butter in Flöckchen hinzugeben. Danach den Zucker, den Saft sowie den Abrieb der Zitrone, Salz, den zerstoßenen Blue Earl Grey und das Ei hinzugeben. Alle Zutaten mit einem handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
5. Teig ausrollen, Plätzchen nach Wunschform ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Blue Earl Grey - Kekse für 5-10 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und genießen.