

# Rezept für Q-Kekse

500g Mehl

250g Butter

200g Zucker

4 Eidotter

1 Vanillezucker

abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz



Alle Zutaten ( die Butter in kleinen Stücken) zunächst mit den Quirlen des Mixers gut vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem Mürbteig kneten. Eine längliche Rolle formen und für einige Zeit (gerne auch über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Auf bemehlter Fläche portionsweise ausrollen, die Qs ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160 ° C (Umluft) kurz backen.

Ergibt ca. 50 Kekse. Gutes Gelingen!