

Glutenfreie Bargamottkekse



Zutaten für 24 Kekse:

- 100g Zucker
- 80g Butter
- 1 Abrieb einer unbehandelten Limette
- 2 Eier
- 4 Tropfen Bergamottenöl
- 250g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Limettenabrieb cremig schlagen und die Eier unterrühren.
3. Danach Bergamotten-Öl untermischen.
4. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter Buttermasse rühren.
5. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und je einen Esslöffel Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dabei einen etwa vier Zentimeter großen Abstand lassen.
6. Im Ofen 15 bis 17 Minuten backen.
7. Im Anschluss herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.