

Lutherkekse:

Zutaten für 1 Portion:

500 g	Mehl
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
350 g	Butter
2	Eigelb
1	Ei(er)
etwas	Zitronenschale, abgeriebene
1 Prise(n)	Salz
	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel geben und den Zucker und Vanillinzucker darüber streuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Die Eigelbe und das Ei in die Mulde geben, Zitronenschale und Salz dazugeben und alles rasch mit dem Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in einer geschlossenen Schüssel für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen (z.B. Sterne oder Herzen). Auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack verzieren. Bei 175 °C 10 - 12 Minuten backen.

Sie können dazu auch eine Luther Ausstechform – aber auch folgende Ausstechformen, die an die Lutherrose erinnern – einsetzen:
Blume, Herz, Kreuz, Kreis.