



Lemon Crinkle Cookies

Zutaten (für 24 Cookies):

- 200 Gramm Kristallzucker
- Ein Esslöffel abgeriebene Zitronenschale
- 1/2 Teelöffel Salz
- 110 Gramm Butter geschmolzen
- Zwei Eier
- 60 Milliliter frischer Zitronensaft
- Ein Teelöffel Vanilleextrakt
- 280 Gramm Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 100 Gramm Puderzucker

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Zucker, Zitronenschale und Salz verquirlen. Die geschmolzene Butter, die Eier, den Zitronensaft und die Vanille unterrühren, bis alles gut vermischt ist. In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver verquirlen. Die Mehlmischung unter die Zuckermischung heben, bis alles gut vermischt ist. Zugedeckt mindestens vier Stunden oder bis zu zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Von dem gekühlten Cookie-Teig zwölf Kugeln formen (jeweils etwa einen gehäuften Esslöffel



groß). Den restlichen Teig zurück in den Kühlschrank stellen. Den geschöpften Teig zwischen den Handflächen zu glatten Kugeln rollen. Jede Teigkugel mit Puderzucker bestreichen und 1 1/2 Zentimeter voneinander entfernt auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Zwölf bis 14 Minuten backen, bis die Oberseite reißt. Die Kekse auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Cookies können in einem luftdichten Behälter bis zu fünf Tage aufbewahrt werden.