

# Kaba-Zitronen-Plätzchen

## Zutaten:

- 125 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Fl. Zitronenaroma, oder
- 1 EL frisch gepressten Zitronensaft
- 1 EL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 200 g weiche Margarine
- 1-2 EL Kabapulver
- 1-2 EL Milch (nach Bedarf)



## HINWEIS:

Lest euch bitte vor dem ersten Gebrauch der Plätzchenpresse die Tipps am Ende des Rezeptes dazu durch!!

**Backofen vorheizen auf 200 °C**  
**Gitterrost im unteren Drittel des Backofens**

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und kurz miteinander verrühren. Bitte nur, bis alles vermischt ist - wenn man zu lange rührt klebt der Teig und bleibt nicht auf dem Stein sondern an der Presse hängen ....

Den Teig in die Plätzchenpresse geben und gleich verarbeiten. Dabei die Presse direkt auf den Stein aufsetzen und ungefähr eine 1/2 bis 3/4 Drehung machen. Kurz warten, evtl. das Gewinde wieder ein wenig zurückdrehen - und dann die Presse gerade nach oben wegziehen. So klappt es bei mir am Besten

Die Plätzchen ca 15 Minuten backen, kurz auf dem Stein auskühlen lassen (ca. 1 Minute) - dann auf das Kuchengitter heben und komplett auskühlen lassen.  
Nach Belieben noch mit Schokoladenglasur besprenkeln.

## TIPPS:

- am Besten geht es meiner Meinung nach mit zimmerwarmer No-Name-Margarine
- Backofen unbedingt vorheizen - sonst verlaufen die Kekse
- Evtl. den Zucker reduzieren - die Plätzchen sind schon sehr süß
- Teig unbedingt sofort verarbeiten und nicht stehen lassen
- Margarine/Butter NICHT in der Mikrowelle weich machen
- Die Konsistenz des Teiges sollte an weiche Knetmasse erinnern



## Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de