

Butterkeks

100 g Butter, 150 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 1 Ei, 375 g Mehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver, 1 bis 2 Eßlöffel Milch.

Die Butter sahnig schlagen, mit Zucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch zufügen. Den kalt gestellten Teig mehrere Stunden rasten lassen, dünn ausrollen, die Oberfläche mit Reibeisen oder Riesenrolholz verzieren und die Teigplatte zu Rechtecken ausschneiden. Auf gefettetem Blech mit Ei oder Milch bepinseln und bei Mittelnitze etwa 12 Minuten goldgelb backen.

G + G

Mein Konzept:

100 g Butter	250 g
150 g Zucker	250 g
1 Eßl. abgeriebene Zitronenschale	
1 Ei	75 g
2 Eßl. Mehl (400)	400 g
1 1/2 Eßl. Speisestärke f. Kekse, 40 g	
2 Päckchen Backpulver (25 g)	
2 Eßl. Milch	400 ml
(1 Eßl. Milch)	

Gebacken