

Rosmarin-Kekse mit Zitronenkruste

200 g Butter

200g Rohrzucker

2 Eier

das Mark einer Vanilleschote

1 TL Salz

1 TL Rosmarin getrocknet

3-4 kleine Zweige Rosmarin

360 g Mehl (z.B. gf Aurora für süßes Gebäck)

abgeriebene Schale einer BIO-Zitrone

Rosmarin-Nadeln abzupfen und hacken.

Butter mit 150 g Zucker und den Eiern cremig schlagen. Vanille, Rosmarin, Mehl und Salz dazu und gut durchkneten.

Kugel formen und ca. 30 min. kalt stellen.

Den Teig zu etwas 2-3 cm dicken Rolle formen.

Den restlichen Zucker mit abgeriebener Zitronenschale auf einem Teller mischen und die Teigrolle darin wälzen, abschließend nochmal kühlen.

Backofen auf 180°Umluft vorheizen .

In etwas 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen und ca. 20 min. backen, bis die Kekse eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

