Caipirinha - Kekse

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:

200 g Aurora Plätzchen Backmischung
125 g kalte Butter
1TL geriebene Zitronen- oder Limettenschale
75 g Puderzucker
2 El Cachaca (oder weißer Rum)
1 El Limettensaft
Außerdem: brauner Zucker und Limettenschale

Zutaten für 30 Stück

Zubereitungszeit: 60min
Backzeit: 8-10min
Temperatur: 135°C

Zubereitung:

Plätzchenteig nach Grundrezept zubreiten. Limettenschale nach Geschmack einarbeiten. Teig nach dem Kühlen 5mm dick ausrollen, Figuren mit den *Wichtels* ausstechen und auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* im Backofen bei 175°C 8 -10 Minuten backen.

Puderzucker mit Cachaca und Limettensaft glattrührenund die erkalteten Figuren mit dem *VEMMiNA-Pinsel* bestreichen. Mit Limettenschalen undbraunen Zucker dekorieren.