

# SCHENKELI AUS DEM BACKOFEN

## ZUTATEN

100g	Butter weich
175g	Zucker
¼ TI	Salz
3	Eier
1 Stk.	Zitrone
1 ½ El	Kirsch
430g	Mehl
1 TI	Backpulver

## ZUBEREITUNG:

Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Ein Ei nach dem anderen daruntermischen, weiterrühren bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazureiben. Kirsch, Mehl und Backpulver sorgfältig unter die Eimasse mischen.

Teig zirka 1 Stunde kühlstellen.

Etwa fingerdicke Rollen formen und in 5cm lange Stücke schneiden. Zu Schenkeli formen und mit einem Messer längs einritzen.

Je nach Grösse bei 220°C im Backofen während 8-15 Minuten backen.

E Guete!

