

Keksrezept aus dem Wiener Rathauskeller

Zutaten

| | |
|-------|--------------------------------|
| 300 g | Mehl |
| 300 g | Butter |
| 125 g | Mandeln, geschält und gerieben |
| 2 | Dotter |
| | Vanille |
| | Zitronenschale, gerieben |

Zubereitung

1. Die Zutaten in einer Schüssel vermengen und zu einem Teig verarbeiten.
2. Die Zutaten in einer Schüssel vermengen und zu einem Teig verarbeiten.
3. Dann 2 bis 3 Millimeter dick ausrollen und mit Keksformen nach Wahl ausstechen.
4. Bei 180 Grad rund 8 bis 10 Minuten backen.
5. Kekse auskühlen lassen und nach Lust und Laune verzieren.