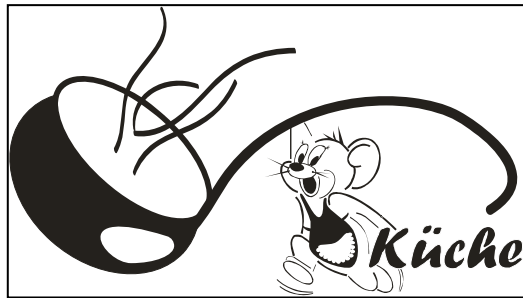


Zitronenkeks mit Vollkorn

Zutaten:

300 g	Vollkornmehl
200 g	Weizenmehl Typ 405
250 g	Butter
125 g	Zucker
1	Ei
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
	Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und gut durchkneten.
Mit einer Teigrolle ausrollen und mit Ausstechformen ausstechen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und
die Kekse bei 200 °C etwa 10 Minuten backen.