

Zitronen-Kekse mit Frischkäse

Leckere Zitronen-Kekse mit Frischkäse

Diese super leckeren Zitronen-Kekse mit Frischkäse sind mir schon vor einer ganzen Weile mal in irgendeinem der sozialen Netzwerke über den Weg gelaufen. Nun viel mal das Rezept, welches im Original von delish.com stammt, wieder in die Hände und ich habe sie endlich mal nach gebacken. Dabei stellte ich fest, dass ich dieses hätte schon viel eher machen sollen, denn die Kekse sind extrem lecker.

Die Zutaten ließen schon vermuten, dass es sich hierbei nicht gerade um kalorienarmes Gebäck handelt. Der Besuch meiner Mama war mir daher eine willkommene Ausrede, sie trotzdem zu Backen. Meine Mama liebt alles, was mit Zitrone ist, weshalb ich ihr diese fiesen kleinen Zitronen-Kekse natürlich nicht vorenthalten konnte ☐

Kleine Kalorienbomben mit frischer Zitrone und cremigem Frischkäse

Gefühlt besteht der Teig eigentlich nur aus Frischkäse, Butter und Zucker. Da wird die Zitrone beinahe zur Nebensächlichkeit, würde sie nicht so viel Aroma abgeben. Nachdem alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeitet wurden, muss der fertige Teig leider erstmal für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, besser sogar, über Nacht. Nach 2 Stunden war es mit unserer Geduld dann auch am Ende und wir haben die Kekse geformt und in den Ofen geschoben.

Nach dem Backen sind die Kekse noch sehr weich und sollten

erst einmal abkühlen. Selbstverständlich haben wir den ersten Keks noch heiß gegessen und schon da war klar, die können was. Auch nach dem abkühlen bleiben die Kekse schön weich in der Mitte und sind auch nach 2-3 Tagen noch kein bisschen trocken. Sie schmecken super frisch und zitronig, sind aber auch ganz schön mächtig. Auf die Zugabe von gelber Lebensmittelfarbe habe ich verzichtet, weil ich keine im Haus hatte. Geschmacklich macht das natürlich keinen Unterschied, diese Zitronen-Kekse sind einfach ein Traum ☐



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)