

# Zitronen-Rosmarin-Cookies



## Zutaten:

(für ca. 30 Cookies)

- 2 kl. Zweige Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 270 g Mehl
- 1 TL Backpulver

## Vorbereitung:

Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln sehr fein hacken.

Die Zitrone kalt abwaschen und dabei mit einer Bürste sauber schrubben. Danach die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

## Zubereitung:

Zimmerwarme Butter mit dem Mixer oder der Küchenmaschine rühren, bis sich kleine Spitzen bilden.

Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, den Saft und die Schale der Zitrone dazugeben.

Alles gut verrühren, bis die Masse weißlich wird.

Anschließend Mehl, Backpulver und Rosmarin dazugeben. Alles gut verrühren.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, flach drücken auf ca. 1 cm. Genügend Abstand lassen.

Bleche nacheinander auf der mittleren Schiene bei 180° C ca. 10 Min. backen.

Guten Appetit! 😊