Zitronen-Rosmarin-Cookies

Zutaten (für ca. 30 Cookies)

2 Zweiglein Rosmarin
1 Zitrone
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
270 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Zitrone heiss waschen, Schale fein abreiben, Zitrone auspressen.

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Zitronensaft und -schale dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Rosmarin mischen. Zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen.

Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der Hand auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.

Nacheinander in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. backen.