

# Estragon-Zitronen-Kekse

Zutaten für 30-35 Stück	Zubereitung
2 Backbleche Backpapier	Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf <b>160°C Umluft</b> vorheizen.
125 g Mehl Type 550 1 Prise Salz 40 g Mandeln gemahlen 60 g Butter, zimmerwarm 60 g Zucker 2 EL Öl 8 g Estragon ½ Zitrone (Schale) 1 Eigelb	Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz und Mandeln vermischen.  Butter und Zucker schaumig schlagen.  Öl, Estragon, Zitronenschale und Eigelb unterrühren. Mehl-Mandel-Mischung hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und 2-12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
	Teig in dünne Scheiben schneiden, auf das Blech setzen und <b>10-15 Minuten</b> backen. Die Ränder sollten sich leicht goldbraun färben. Fertiges Gebäck 5 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen, danach zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

**Tipp:** Für einen zusätzlich Crunch 25 g gehackte Pistazien unter den Teig kneten.

