

Vollreiskekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Mürbteig:

250 g Reismehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Rohrzucker
70 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
3 EL Milch
100 g geriebene Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreichen:

Milch

1 Spezial-Mürbteig:

Für den Teig Reismehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 Zum Bestreichen:

Den Teig nochmals kurz durchkneten. 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Die Teigstücke auf ein leicht befettetes Backblech geben und mit Milch leicht bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Die Kekse in gut schließenden Dosen aufbewahren.