

Vorratskekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

500 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
250 g weiche Butter
200 g Rohrzucker
125 g Honig
100 g geschälte, gehackte Mandeln
100 g kandierter, gehackter Ingwer
1 Prise Gewürznelkenpulver
2 KL Zimt
½ KL Ingwerpulver
0,062 l Milch

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl 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 halbieren und jeweils zu einer Rolle (3 cm Ø) formen. Die Teigrollen ca. 1/2 Std. tiefkühlen.

Die Teigrollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Zum Tunken:

Die erkalteten Kekse beliebig in erwärmte Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur in gut schließenden Dosen aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teigrollen lassen sich gekühlt bis zu 14 Tage auf Vorrat im Kühlschrank aufbewahren.