

Honigkekse

ZUTATEN:

350g Mehl

1 TL Zimt

60g gemahlene Mandeln

200g Butter

125g Honig

Eventuell bunte Streusel zum Verzieren

1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

1. Heize den Ofen an. Er wird später noch gebraucht.
2. Siebe das Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel.
3. Gib den Honig zusammen mit den Mandeln, dem Vanillezucker, dem Zimt und der kleingestückelten Butter dazu und knete alles zu einem glatten Teig.
4. Nun muss der Teig für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
5. Rolle danach den Teig ca. 5 cm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche aus und steche mit beliebigen Keksausstechern Kekse aus.
6. Lege nun die ausgestochenen Kekse auf ein Backblech (dies sollte entweder eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt sein) und verziere sie nach Belieben.
7. Die Kekse kommen in den Ofen und werden für ca. 10 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen gebacken, bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit.

