

Knusprige Rübli-Kekse

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

- » 50g ger. Möhre(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » 80g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Ei(er)
- » 1/2 TL Zimt
- » 1/2 TL Muskat
- » 1 Prise Salz
- » 100g gem. Mandeln
- » 215g Mehl
- » 1 Eigelb

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Weiches Fett mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Ei, Zimt, Muskat und Salz zufügen und rühren bis die Masse hell und dickcremig ist. Geriebene Möhren, Mandeln und Mehl zufügen und verkneten. Mit kühlen Händen zu einer glatten Kugel formen. Den Teig zugedeckt ungefähr 30min kühl stellen.

2. Den Teig anschließend portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Kekse damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 12-15min backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Nährwerte: 40kcal/E1g/F2g/KH4g pro Stück

angelegt am: 06.01.2004

Rezept-Nr: 773

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke