

Kekse -ganz einfach- bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Butter (weich), 250 gr brauner Zucker, 400 gr Mehl, 100 gr Mandeln, gehackt.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten zu einem Teig mischen und verkneten.

Daraus eine Rolle formen und diese in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Menge ergibt ca. 60 bis 80 Kekse.

Die Kekse laufen beim Backen nicht auseinander. Der Durchmesser der Rolle und die Dicke der Scheiben bleiben also erhalten.

Die Zubereitung:

Backzeit je nach Dicke der Keksscheiben 15-20 Minuten bei 175 Grad C Umluft.

Varianten: 1.) Die Kekse schmecken auch ohne Mandeln sehr lecker!

2.) Wenn Mandeln im Teig verarbeitet wurden, können die Keks vor dem Backen mit geschlagenem Eigelb (von 2 Eiern) bestrichen und mit Mandelsplintern belegt werden.

3.) Ich habe auch schon Kakaopulver unter den Teig gemischt. Ohne weiteren Zuckerzusatz ergibt das eine etwas herbere Variante.

Also am besten die Teigmenge dritteln und 3 verschiedene Kekse backen. Schmecken tun sie alle!