

Kekse – Best of Annegret Stamer

Braune Kuchen

750 g Mehl, 250 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400 g Sirup (1/2 hell und ½ dunkel)

250 g Butter, 1 Ei, 100 g gehobelte Mandeln, 2 TL Natron, 2 Päckchen Lebkuchengewürz, etwas gemahlene Nelken, etwas Kardamon, 1 EL Zimt

Einen Knetteig herstellen

Dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen

Bei 150 Grad Heißluft ca. 15 min backen

Gelee-Plätzchen

250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz

Einen Knetteig herstellen, dünn ausrollen.

Mit einem runden Glas Plätzchen ausstechen. Aus jedem zweiten Plätzchen den Innenkreis ausstechen. Die Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, auf einander legen und in Zimt und Zucker umdrehen. Auf ein Kuchenblech legen und Gelee in der Mitte der Kekse verteilen.

Bei 150 Grad Heißluft backen

