

Rezept Weihnachtskekse

Dieses Rezept für Weihnachtskekse bekommt durch den Zimt und die Gewürznelken den richtigen „weihnachtlichen“ Geschmack.

Zutaten:

25 ml Honig
1 Pck. Vanille-Zucker
100 g Zucker
1/2 EL Zimt
1/2 TL Gewürznelke
75 g gemahlene Haselnüsse
75 g gehackte Mandeln
90 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Zunächst den Backofen auf 160°C Umluft einstellen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einem Kochtopf den Honig erwärmen und den Zucker darin unter ständigem Rühren, bei kleiner Hitze, auflösen. Die Masse darf nicht anfangen zu kochen.

Für den Teig der Weihnachtskekse, diese Zuckermasse nun in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührgerät erst die Eier, anschließend den Vanille-Zucker unterrühren. Auf höchster Stufe in 2-3 min zu einer glatten Creme verschlagen.

Anschließend den Zimt, die Gewürznelke, die Haselnüsse sowie die Mandeln unterrühren.

Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben und vorsichtig unterrühren.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen nebeneinander auf das Backblech setzen, so dass diese die Form von Weihnachtskekse haben.

Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und die Weihnachtskekse darauf ca. 10 min backen lassen.

Die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Während dieser Zeit die Zartbitter-Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die Kekse mit dieser bespenkeln.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)