

HONIGKEKSE

ZUTATEN

2 Eier
100 g Honig
125 g Butter
250 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Zimt
ein paar Nüsse



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes verquillt ihr die Eier zusammen mit dem Honig zu einer Creme. Dann heizt ihr den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und legt ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Anschließend gebt ihr die Butter zu der Eier-Honig Mischung. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Zimt und dem Backpulver vermischen und zu den restlichen Zutaten in die Rührschüssel sieben.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. Walnuss große Kugeln formen und jeweils eine Nuss in den Kekse drücken.
4. Die Kekse 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auskühlen lassen.