

Oma Hildes Weihnachtskekse

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 5 g Zimt
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 ° Umluft vorheizen.
2. Butter und Zucker verrühren, Eier einzeln je ca. ½ Minute auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Zimt, Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren. Gemahlene Mandeln hinzufügen und alles zu einem Teig kneten.
4. Zum Schluss geriebene Zitronenschale hinzufügen.
5. Ausrollen (ca. 3-5 mm hoch) und mit Formen ausstechen.
6. Auf dem Backblech je nach Ofen und Dicke des Teiges ca. 10-20 Minuten backen lassen – sie sind fertig, wenn sie goldbraun sind.



ULRIKE HAGER
Technische Redakteurin

„Diese Kekse (wir haben sie immer Kekse genannt, nicht Plätzchen) hat meine Oma jedes Jahr zu Weihnachten gebacken. Und auch heute gehören sie noch zu jedem Weihnachten dazu, auch wenn sie inzwischen jemand anderes backt. So einfach diese Plätzchen sind, so viel Erinnerung wecken sie in meiner Familie.“

