

## Weihnachtskekse

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Teig:

50 g Honig  
etwa 3 EL Amaretto (Mandellikör) oder  
Orangensaft  
225 g brauner Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Vanille-Back  
1 EL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlene Gewürznelken  
150 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen  
150 g Dr. Oetker Mandeln gehackt  
170 g Weizenmehl  
1 1/2 TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
2 EL gehobelte Haselnüsse

**1. Vorbereiten:** Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Teig:** Honig in einem Topf kurz aufkochen. **Nacheinander** Amaretto oder Orangensaft, braunen Zucker (solange, bis er sich gelöst hat) und zuletzt die Eier unterrühren. Masse in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. aufschlagen. Dann Aroma, Gewürze, Haselnüsse und Mandeln unterrühren. Zuletzt Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3. Verzieren:** Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und verrühren. Kekse damit besprenkeln und sofort mit gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 9 g, kJ: 362, kcal: 87