

Gewürzbusserl

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Esslöffel
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	1 Messerspitze(n)
Weizenmehl (glatt)	200 g
Feinkristallzucker	150 g
Butter	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Zimtpulver	2 Messerspitze(n)
Orangenschale	2 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Orangenschale, Zimt und Nelkenpulver mit den Eiern, der Butter und dem Backpulver zu einem Teig vermischen.

Den Teig ausrollen und mit einem Glas runde Scheiben ausstechen. Auf ein befettetes Blech legen und bei 180 ° rund 15 Minuten backen. Wer die Busserl glasieren möchte, verrührt noch 100g Zucker mit 2 Esslöffel heißem Wasser und bestreicht die Kekse.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-975-Gewuerzbusserl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at