



STADTWERKE ARNSBERG WEIHNACHTSKALENDER

REZEPT FÜR GEWÜRZ-KEKSE

ZUTATEN

100 g Butter bei Zimmertemperatur
50 g Puderzucker
½ TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
150 g Mehl

FÜR DIE VERZIERUNG

150 g Puderzucker, gesiebt
2–3 EL Zitronensaft
Zum Dekorieren nach Belieben:
essbare Streusel
essbare Glitzer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C/160°C Umluft/Gas 4 vorheizen.

Butter, Zucker, Zimt und Ingwer in einer Schüssel ein paar Minuten lang schaumig schlagen. Mehl mit einem Löffel untermischen. Rühren, bis die Mischung Paniermehl ähnelt, dann mit den Händen eine Teigkugel formen. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern ausstechen und auf das Backblech legen.

14–16 Minuten backen.

Wenn Sie Baumschmuck machen, stechen Sie mit einem Holzspieß ein kleines Loch in die Kekse, sobald sie aus dem Ofen kommen.

In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit 2 Esslöffeln Zitronensaft verrühren, etwas mehr hinzufügen, wenn die Mischung sehr dickflüssig ist. Sobald die Kekse abgekühlt sind, spritzen oder löffeln Sie die Glasur über jeden Keks und dekorieren.