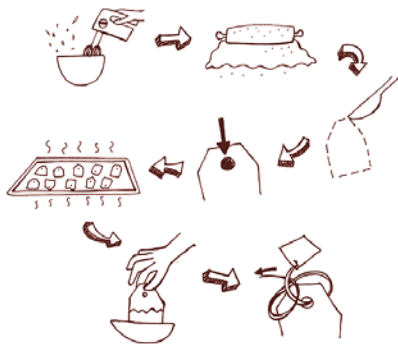




THERESE MÖLK
Pures Brot.

REZEPT: TEA TIME KEKSE

Adventszeit ist Kekszeit – als süße Erweiterung für eure Rezeptesammlung haben wir eine Anleitung für Tea Time Kekse.



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten, Teig in Folie wickeln und 1h im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen. Teebeutelform denken und entlang der Denk-Linie mit einem scharfen Messer ausschneiden. Ein Loch in die Teebeutel-Kekse drücken, so dass später ein Bändchen durchgefädelt werden kann. Kekse im auf 200°C vorgeheizten Backofen in ca. 8-12 min. goldbraun backen. Auskühlen lassen und anschließend zu 1/3 in geschmolzene Schokolade tunken, Schoko aushärten lassen. Hübsches Band mit daran befestigtem Teesortenzettelchen durchfädeln und anbinden.

ZUTATEN

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Bio-Butter
1 Pkg. Vanillezucker
2 Bio-Eier
½ Pkg. Backpulver Schokolade

Weitere Rezepte unter www.therese-moelk.at

Find us on 