

Zenzi's Kuh-Kekse mit Almbutter



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g weiche Schönegger
Heumilch Almbutter
1 gehäuften TL Back-Kakao
Kuh-Keksausstecher

1. Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Almbutter in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren und durchkneten.
2. $\frac{1}{4}$ vom Teig mit dem Back-Kakao vermengen. Den hellen und den dunklen Teig jeweils zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 min im Kühlschrank kaltstellen.
3. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den hellen Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen.
4. Von dem dunklen Teig kleine, flache Stücke abzupfen und sie auf dem hellen Teig verteilen.
5. Noch einmal sanft mit dem Nudelholz über den Teig rollen, sodass sich dunkler und heller Teig verbinden.
6. Mit dem Kuh-Keksausstecher die Kekse ausstechen und auf das mit Backpapier vorbereitete Backblech legen.
7. Die Kekse nun für 8-10 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen.
8. Nach der Backzeit die Kekse mit dem Backpapier auf ein Rost ziehen und für ca. 15 Min. auskühlen lassen.