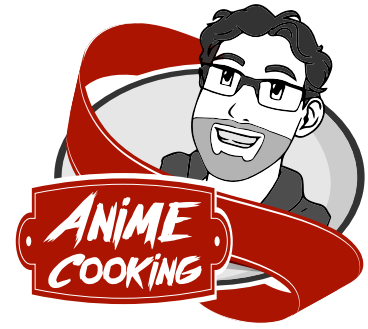




Zeitaufwand: **25–30 Minuten**  
(zzgl. **Ruhezeit 2–3 Stunden**)

Kategorie: **Süßspeisen /**  
**Desserts**

Küchenutensilien: **Schüssel, Backofen**



1. Zuerst alle Zutaten (★) in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Danach den Teig ausrollen und die Kekse ausstechen.
4. Die ausgestochenen Kekse auf ein Backblech legen.
5. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 15–20 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen und genießen.

**Für ca. ein Blech Kekse:**

- 150g Butter (★)
- 120g braunen Zucker (★)
- 250g Mehl (★)
- ½ Paket Backpulver (★)
- 1 Paket Vanillezucker (★)
- 1 Prise Salz (★)
- 1 Ei (★)
- 50g gemahlene Mandeln (★)