

VÖCKLABRUCKER PUPPENEXPRESS

Knabberkekse für die Teezerimonie

Rezept 1

die Zutaten:

- 15 dag Butter
- 2 EL Honig
- 25 dag Haferflocken
- 10 dag brauner Zucker
- verschiedene Nusskerne
z. B. Makadamianüsse, Haselnüsse,
Mandeln, Pignoli, Walnüsse,
Sonnenblumenkerne, Pistatien...

die Arbeitsschritte:

- 1) Vermische alle Zutaten miteinander
- 2) Forme kleine Bällchen.
- 3) Lege die Bällchen auf ein Blech mit Backpapier.
- 4) Backe die Bällche bei 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten



Rezept 2

die Zutaten:

Teekexse

Die Zutaten:

- 5 dag Weizen-Vollkornmehl
- 5 dag Weizenmehl, weiß
- 5 dag Haferflocken
- 50ml Buttermilch
- 3 Teelöffel Honig
- 1 Messerspitze Salz
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 5 dag Butter, weich

die Arbeitsschritte:

- 1) Mische auf einer Arbeitsfläche Mehl, Haferflocken und Backpulver.
- 2) Verknete diese Mischung mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig.
- 3) Lasse den Teig für ca. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmerwärme rasten.
- 4) Rolle den Teig aus, bestreibe ihn mit etwas Milch und schneide mit dem Teigroller kleine Rechtecke.
- 5) Lege die Rechtecke auf ein Blech mit Backpapier und backe sie bei 170 Grad für ca. 20 Minuten.
- 6) Lasse die Kekse auskühlen und hebe sie in einem Schraubglas luftdicht verschlossen auf.