

„Mai-Kekse“

Bauernkekse

Backofen 175°C, Heissluft 175°C
Ca. 40 Stück

330 g Weismehl (5½ dl)
180 g Zucker (2 dl)
1 EL Melasse
1 TL Natron
1 EL Wasser
50 g Mandeln in feinen Stäbchen
200 g Margarine



Mehl, Zucker, Melasse, Natron in Wasser aufgelöst, Mandeln und Margarine zusammenkneten.
Den Teig in zwei Teile teilen und daraus ca. 4-5 cm dicke Rollen formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen.

Die Bauernkekse ca. 6 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

