

Drömmar - Schwedische Kekse (Schweden)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter, zimmerwarm
250	ml	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker
500	ml	Mehl
100	ml	Öl (kein Olivenöl!)
1/2	Teel.	Hirschhornsalz

Anleitung:

Butter und Zucker verrühren, Öl zugeben, Mehl und Hirschhornsalz dazumengen und zu einem Teig verarbeiten.

Walnussgroße Kugeln formen und auf ein Backblech (gefettet oder mit Backpapier) legen.

20 Min. bei 150°C auf der mittleren Schiene backen.

Auskühlen lassen und servieren oder in einer Dose aufheben.

Bitte beachten: ich habe das Rezept von einer Schwedin bekommen, anscheinend wird hier Zucker und Mehl nicht gewogen sondern wirklich mit ml-Mengen im Rezept angegeben.

Ich persönlich habe nicht walnussgroße Kugeln geformt, sondern haselnussgroße Kugeln. Dann wurden die Kekse nicht ganz so groß.