

Grieß - Kekse (Vollw.)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Grieß
100	ml	Milch
100	Gramm	Zucker
80	Gramm	Butter, weich bis flüssig
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Aroma (Zitronenaroma)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Mehl

Anleitung:

Kekse, die das ganze Jahr über schmecken. Grieß zunächst in der Milch für 30 Minuten einweichen. Inzwischen Butter, Zucker, Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Zitronenaroma hinzufügen. Mehl in eine Schüssel sieben. Nun nach und nach das Mehl und den eingeweichten Grieß zur Buttermasse geben. Mit zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Haufen setzten. (die Haufen laufen zu flachen, runden Plättchen aus). Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten bei 175 C° backen. Sie sind gar, wenn die Ränder leicht braun werden. Beim Rausnehmen sind sie noch etwas weich, werden aber nach kurzem Abkühlen gleich fest.

Tip: Plätzchen ausstechen und einzeln ungebacken eingefrieren. Geht prima. Der Teig läuft dabei nicht !