

Milchkekse (Ru)

Kategorien: Plätzchen, Land, Russland

Zutaten für: 10 Portionen

80	ml	Milch
200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter oder Margarine mit hohem Fettanteil
1		Ei
1	Pack.	Vanillezucker
2	Teel.	Backpulver
400-450	Gramm	Mehl; ca.

Anleitung:

Info : Diese Milchkekse waren in der Sowjetunion sehr verbreitet und beliebt. Es gab sie in jeder Kantine und Bäckerei. Dabei kann man die Milchkekse ganz einfach zu Hause backen. Man braucht nur wenige Zutaten für das Rezept und genauso wenig Aufwand. Die Milchkekse schmecken lecker zum Kaffee, Tee oder als Snack zwischendurch.

...

Schritt 1: Gib Milch und Zucker in einen Kochtopf, erwärme die Zutaten und rühre sie um, bis sich der Zucker aufgelöst hat (nicht zum Kochen bringen).

Schritt 2: Nimm den Kochtopf vom Herd, gib Butter oder Margarine dazu und rühre es um, bis die Butter bzw. Margarine geschmolzen ist. Lass die Flüssigkeit anschließend abkühlen.

Schritt 3: Verrühre das Ei, gib die Hälfte davon sowie Vanillezucker zur Flüssigkeit aus Schritt 2.

Schritt 4: Gib Mehl und Backpulver dazu und knete alles zu einem weichen Teig. Lege ihn für 10 Minuten in den Kühlschrank.

Schritt 5: Rolle den Teig ca. 0,8 cm dünn aus und steche große Kekse daraus aus.

Schritt 6: Bestreiche sie oben mit dem restlichen Ei und backe sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten.

Guten Appetit !