

## Baghira`S Kekse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker, braun
2	Pack.	Vanillezucker
1	Flasche	Buttervanille-Aroma
20	Gramm	Kakaopulver
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelken
1/2	Pack.	Backpulver
750	Gramm	Mehl
4		Ei(er)
250	Gramm	Butter
		Zum Verzieren:
100	Gramm	Kuvertüre, weiße
100	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
50	Gramm	Schokoröllchen
50	Gramm	Zucker - Streusel, bunte

### Anleitung:

Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelkenpulver in eine große Schüssel sieben und gut mischen. Zucker und Vanillinzucker zufügen und ebenfalls gut untermischen. Dann die weiche Butter, Eier und Vanille-Aroma zugeben und zu einem festen Teig verkneten. Gut 1/2 Std. kühl stellen. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und ausstechen. Plätzchen auf Backpapier legen und bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Plätzchen auskühlen lassen. Derweil die Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen lassen. Nun Plätzchen mit Kuvertüre und Streuseln dekorieren.

### Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07