

## Knackige - Winterkekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 70 Portionen

100	Gramm	Cashewkerne ,gehackt
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Puddingpulver Karamellgeschmack
100	Gramm	Grümmelkandis
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Finesse Weihnachts-Aroma
200	Gramm	Apfelkraut
100	Gramm	Weiche Butter

### *AUSSERDEM*

---

3		Essl. Milch
30	Gramm	Grümmelkandis

### Anleitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Auf leicht bemehlter Fläche etwa 3mm dünn ausrollen und Weihnachtsmotive ausstechen. Die Plätzchen auf das Blech legen, mit Milch bestreichen und mit Grümmelkandis bestreuen. Etwa 12 Minuten backen.