

Welsh - Cookies - Walisisches Teegebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

| | | |
|-------|-------|--|
| 480 | ml | Mehl |
| 180 | ml | Zucker |
| 2 1/2 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Teel. | Fein geriebene Orangenschale |
| 1 | Teel. | Muskat, frisch gerieben |
| 1/2 | Teel. | Salz |
| 115 | Gramm | Kalte Butter in Würfeln |
| 180 | ml | Korinthen/getrocknete od. Johannisbeeren |
| 2 | groß. | Eier, verquirlt |
| 2-3 | Essl. | Buttermilch |
| 1 | | Geschmolzene Butter zum Ausbacken |

Anleitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Orangenschale, Muskat und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butterwürfel mit den Händen einarbeiten, bis die Mischung krümelig ist. Korinthen einrühren. Eier und Buttermilch verrühren. Unter die trockenen Zutaten mischen. Wenn der Teig trocken ist, noch etwas Buttermilch hinzufügen. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf ca. 5 - 7 mm Dicke ausrollen und Kreise Ausstechen (5 - 7,5 cm in Durchmesser). Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Oberfläche mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Kekse hellbraun ausbacken, ca. 4 - 5 Min. pro Seite. Auf einen Kuchenrost legen, mit Zucker besprinkeln und auskühlen lassen. In einer Keksdose aufbewahren. Wenn nach dem Ausstechen die Reste wieder geknetet und neu ausgerollt werden darauf achten, dass der Teig nicht zu stark bearbeitet wird; sonst werden die Kekse zäh.