Blitz-Kekse

Rezept für etwa 20 schnelle Kekse mit Haselnüssen, etwas Zimt und Honig.

Zutaten:

150g gehobelte Haselnüsse
80g Zucker
eine Messerspitze Zimt
4 Eßlöffel Honig
ein Eßlöffel Butter
125g Sahne
2 Eßlöffel Mehl

Backtrennpapier

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Haselnüsse mit Zucker, Zimt und Honig in einem Topf solange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat (karamelisiert). Butter und Sahne zugeben, die Masse einmal kurz aufkochen und noch etwa 2 Minuten leise köcheln lassen.

Mehl unter die Masse rühren, Masse nochmals aufkochen. den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Teig mit einem Eßlöffel in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Abstand halten. Die Kekse im Backofen auf mittlerer Schiene für 7 Minuten backen.