

Breakfast

LOVE



45 *geniale Frühstück-*
rezepte aus aller Welt

Elisa Paganelli
Laura Ascari







Anzac biscuits

Australien

Wenn man in das knusprige Gebäck beißt, denkt man unweigerlich an die Soldaten, die einst diese Kekse von ihren Lieben zu Hause geschickt bekamen. Ganz besondere kleine Päckchen, um die dunkelsten Tage zu erhellen.

Zutaten

150 g Weizenmehl Type 405
70 g Haferflocken
50 g Kokosraspel
100 g brauner Rohrzucker
120 g Butter
2 EL Honig (oder Zucker rübensirup)
1 TL Natron

Für 15–20 Stück

Zubereitung: 15 Minuten

Backzeit: 15–20 Minuten

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit Haferflocken, Kokosraspeln und Rohrzucker vermengen. In einer Kasserolle die Butter und den Honig schmelzen. Das Natron in 1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zugeben (wenn das Natron in Kontakt mit der Masse kommt, bildet sich Schaum). Nun die Buttermischung auf die trockenen Zutaten geben. Mit einem

Teigspatel oder mit der Hand gut unterheben, anschließend kleine Kugeln formen und diese flach drücken, um runde Kekse zu erhalten (Durchmesser 3–5 cm).

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 15–20 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind. Was für ein Duft und was für ein Geschmack!



