



Rezepte Weihnachtskekse



ENGELSAUGEN

Zutaten für ca. 40 Stück:

5 Stk	Getrocknete Aprikosen
3 Stk	Getrocknete Datteln
60 ml	Wasser
75 g	Butter, weich
200 g	Dinkelmehl
	Vanillegewürz, gemahlen
1 TL	Weinstein-Backpulver

Füllung: etwas Marmelade oder Obstmus wie Heidelbeer-Apfelmus

Zubereitung

Die getrockneten Früchte klein schneiden und ca. 20-30 Minuten in Wasser einweichen. Anschließend mit dem Einweichwasser pürieren.

Butter, Fruchtpüree, gemahlene Vanille, Mehl und Backpulver zu einem Plätzchenteig verkneten.

1-2 cm kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Mit dem Stil eines Kochlöffels kleine Mulden in die Kugeln drücken und diese mit Marmelade oder Obstmus füllen. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.

BANANENKEKSE

Zutaten für ca. 60 Stück

1 Stk	Banane, sehr reif
125 g	Weizenmehl
125 g	Dinkelmehl
100g	Butter, weich

Zubereitung

Die reife Banane mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl in eine Schüssel geben, Butter in Flocken dazugeben und mit der Banane zu einem Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig ausrollen auf einer bemehlten Arbeitsfläche und mit Formen Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen. Fertig!