

Kekse wie früher – aus Omas Rezepte Heft!

Zutaten:

125 g Butter

200 g Schmalz

200 g Zucker

400 g Mehl

2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

20 ml Rum

2 EL Kakaopulver

2 TL Hirschhornsalz (*Wurde früher als Backtreibmittel verwendet, gibt es heute nur noch in der Apotheke zu kaufen, kann aber durch Backpulver, Natron oder Weinstein-Backpulver ersetzt werden*)



Zubereitung:

1. Schmalz und Butter erhitzen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
3. Hirschhornsalz im Rum auflösen und zusammen mit dem Fett zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. (Die Konsistenz des Teiges ähnelt einer Marzipanrohmasse)
4. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den Kakao einarbeiten. (Man kann hier auch gerne noch Spekulatius Gewürz ca. 1 TL dazugeben)
5. Aus den Teigen kleine Kugeln mit 2 cm formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Kugeln leicht mit dem Finger eindrücken, der Teig bricht dabei am Rand leicht auf. (Auf genügend Abstand achten, da der Teig ziemlich geht)
6. Im vorgeheizten Backofen (Ober- & Unterhitze 200 °) ca. 15 Min. backen, herausnehmen und auskühlen lassen.



Frohes Backen und gutes Gelingen!