



Benötigte Zutaten

Für die Gewürzmischung

1 EL	Zimt
1 EL	Nelkenpulver
1 EL	Kardamon
1 EL	Ingwer gemahlen
1 EL	Zucker

Für den Teig

330 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
170 g	Zucker
3	Eier
100 g	Premium Teebutter
1 EL	Chai-Gewürz

Schokolade zum
Verzieren

Chai-Kekse mit Gewürzmischung

Heute werden im ORF Salzburg-Fernsehgarten noch ein letztes Mal Kekse gebacken. Iris Köck bereitet wunderbar duftende Chai-Kekse zu, die sich samt Gewürzmischung auch hervorragend als Last-Minute Weihnachtsgeschenk eignen.

Anleitung

1. Gewürzmischung herstellen.
2. Zucker, Eier, Butter, Mehl und Backpulver mit einem Esslöffel der Gewürzmischung mischen und schnell zu einem Teig verkneten. Danach den Teig gut eine Stunde kühl rasten lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig ca. 5 mm dick auswalken, Kekse ausstechen und bei 180°C ca. eine Viertelstunde backen.
4. Danach die Kekse noch mit Schokolade verzieren.
5. Die Gewürzmischung passt z.B. auf den Milchschaum eines Weihnachtskaffees oder in eine Tasse Schwarz-Tee mit etwas Milch. Dazu die Chai-Kekse servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten