Harry Potter-Rezept: Selbstgemachte Felsenkekse

Zutaten

Menge	
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe M)
225 g	Mehl
2 EL	Milch
1 Prise	Muskatnuss
110 g	Zucker
100 g	Sultaninen
110 g	Butter
1 Pck.	Backpulver

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Kekse
Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 862 kJ, 206 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 2,9 g Eiweiß, 8,4 g Fett, 40 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie schnell

Zubereitung

Harry Potter Fans aufgepasst! Wir haben endlich ein weiteres Rezept aus der Zaubererwelt für euch ausprobiert! Dieses Mal waren wir neugierig auf Hagrids Felsenkekse, welche er seinen Gästen gerne zum Tee serviert. Allerdings haben wir das Rezept ein wenig angepasst, sodass die Kekse nun super lecker schmecken und alles andere als steinhart sind! Das Rezept für unsere Felsenkekse ist aber natürlich nicht nur für Harry Potter Fans eine absolute Empfehlung, denn das beliebte englische Teegebäck schmeckt wirklich jedem und ist super schnell gemacht! Dazu musst du einfach Mehl, Eier, Butter, Zucker, Milch, Backpulver, Gewürze und Sultaninen verkneten. Anstatt der Sultaninen kannst du aber auch einfach Schokotropfen für die Felsenkekse verwenden, wenn du diese lieber magst. Der Teig wird anschließend in kleinen Portionen auf einem Backblech verteilt und gebacken. Probiere Hagrids Felsenkekse unbedingt aus und lass dich vom Geschmack verzaubern! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jetzt siebst du das Mehl und vermischt es mit dem Backpulver. Die Butter in kleine Stücke schneiden und in das Mehl einkneten, bis die Masse geschmeidig ist. Dann den Zucker und die Gewürze hinzufügen und alles miteinander vermengen. Jetzt kannst du das Ei mit der Milch verrühren und zusammen mit den Sultaninen zum Teig geben. Alles nochmals kurz durchkneten.

Step 2:

Anschließend kannst du den Teig mit einem Esslöffel häufchenweise auf dem Backblech verteilen. Dabei genügend Abstand zwischen den Teigportionen lassen, da die Kekse beim Backen etwas zerlaufen. Nun die Kekse im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.