

Kekse für „Naschkatz!“

einfach & variabel



Rezept von Hans Gerlach – mit wenig Zucker schnell gebacken
Maiskekse für Naschkatzl

Zutaten für ca. 40 Stck:

(Zeit: 25 Min. / Ruhezeit: 30 Min. / Backzeit: 14 Min.)



100 g weiche Butter, 2 EL Zucker,

4 EL **Naschkatzl**, 1 Ei (M),

100 g Dinkelmehl und etwas Mehl

zum Ausrollen,

200 g Maisgrieß (für Polenta oder etwas feiner),

Sizilianisches Steinsalz aus der Mühle

Butter, Zucker, Naschkatzl und Ei mit dem Rührgerät 5 Min. schaumig schlagen. Dinkelmehl und Maisgrieß mit einer Prise **Sizilianisches Steinsalz** mischen, zügig unter die Buttermischung rühren. Den Teig zudecken, im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

Backofen auf 160° vorheizen (Ober- und Unterhitze). Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Kekse ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen und auf der mittleren Schiene im Ofen 12-14 Min. backen, bis die Keksränder hellbraun sind. Die **Naschkatzl**-Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerglasur verzieren – oder, für einfache Alltagskekse, ohne Glasur genießen.

Tipp: **Naschkatzl** gibt den Keksen eine feine Anisnote, mit **Wonnebrocken** duften die Kekse nach Weihnachten und die Zitrusaromen in **Sissis Sünd** wecken alle Lebensgeister – so wird aus einem Grundteig der richtige Keks für alle Tage!

