Anzac-Kekse

Wer wissen will, was man in Down Under knabbert, sollte mal dieses Rezept ausprobieren und typische australische Anzac-Kekse backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Tasse	Haferflocken
1 Tasse	Kokosraspeln
1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Zucker
120 g	Butter
1 EL	Ahornsirup
1 TL	Backpulver
3 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die Anzac-Kekse den Backofen auf 160°C vorheizen. Haferflocken, Kokosraspeln, Mehl und Zucker mischen. Butter in einem Topf zerlassen und den Sirup darin bei schwacher Hitze auflösen.

2. Backpulver und Wasser verrühren und zu dem Sirup geben. Die Masse vom Herd nehmen und zu der Haferflocken-Mischung geben. Alles zu einem festen Teig verkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig mit Hilfe eines Teelöffels portionsweise auf das Backblech setzen. Mit dem Löffel flach drücken, so dass ca. 5 cm große Kekse entstehen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen.

4. Die leicht gebräunten Kekse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Servieren und

den Rest in luftdicht verschlossenen Dosen lagern.

Tipp

Wer keine Kokosraspeln mag, kann die Anzac-Kekse stattdessen auch mit gemahlenen Haselnüssen backen.