Honigkekse

Die Honigkekse sind rasch gemacht und schmecken köstlich. Mit diesem Rezept aus Omas altem Kochbuch gelingen die Plätzchen bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min

Zutaten

120 g	Butter
2 Stk.	Eier
100 g	Honig
280 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Honigkekse** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier mit Butter und Honig cremig rühren. Das Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen, hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Jetzt aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit Abstand auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen zirka 12 Minuten backen.

4. Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben und in Keksdosen aufbewahren.

Tipp