



Chai-Kekse

Zutaten:

4 Teebeutel „Gewürztee Sweet Chai“*

60g Mascobado-Vollrohrzucker*

200g Butter

1 Prise Salz*

300g Mehl (bevorzugt: Vollkornmehl)

Inhalt der vier Teebeutel mit dem Zucker zusammen mörsern oder mixen.

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten.

Den Teig abgedeckt mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.

Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in ca. 3x3cm große Stücke schneiden.

Bei 180° Ober/Unterhitze ca. 15 Min. backen.

Kekse zur Hälfte mit aufgelöster Zartbitter-Kuvertüre überziehen oder in Zucker wälzen.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.