





## Kokosmakronen

4	Eiweiß	
200 gr	Zucker	
1 Msp.	Zimt	
2 Tropfen	Bittermandel Backöl	
200 gr	Kokosraspeln	
ca. 36	Backbleten	

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und Zimt und Backöl zugeben. Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und von dem Teig mit zwei Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130-150°C Ober- / Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.







## Marmeladen Kekse

500 gr	Mehle
250 gr	Butter
250 gr	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Eier	
1/2 Päckchen	Backpulver
	Marmelade (Johannisbeere)
	Puderzucker



Alles vermengen und zu einem Teig kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Förmchen ausstechen. Es müssen gleich viele Motive sein. Aus der Hälfte der Plätzchen mit Hilfe eines Fingerhuts ein Loch ausstechen. Alle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 200°C Grad Ober-+Unterhitze ca. 10 min. backen. Auf die Hälfte ohne Loch eine säuerliche Marmelade streichen und die andere Hälfte oben auf. Mit Puderzucker verzieren







## Oma's Keksteig

1 Beutel  
1/2 Päckchen

Mehl  
Backpulver

3

Eier

600 gr

Zucker

2 Päckchen

Vanillezucker



Alles gut vermengen und  
den Teig ca. 1 Stunde in den  
Kühlschrank stellen.

Die Kekse werden ca. 10 Minuten  
bei 200°C Ober-/Unterhitze  
gebacken

