

Gruppe **Franka Farula Kaupo**

Rezept **Metkekse - das offizielle St. Rafl - Schandmaulspezial - Metkeks - Rezept**

Quelle **Chefkoch** www.chefkoch.de/rezepte/drucken/1574311264955516/2309481a/1/Metkekse.html

Zutaten

für 1 Portion (circa 60 Kekse)

500 g Mehl	1 Ei
250 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
280 g Butter	1 Pck. Backpulver
1 EL Zimt	
2 EL Kakaopulver	Glasur:
6 EL Met	½ Tasse Puderzucker & Met nach Bedarf

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten und dann den Teig im Kühlschrank einige Stunden kaltstellen. Den Teig ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und bei 175°C ca. 12 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Aus Puderzucker und Met eine Zuckergussglasur herstellen und damit die Plätzchen dick bestreichen.

Für die Glasur nimmt man ca. 1 halbe Tasse Puderzucker und fügt vorsichtig Met hinzu, bis aus einem klumpig-staubigen Etwas eine leicht zähe, helle Masse wird. Wenn es zu flüssig wird, kann man dem mit etwas Puderzucker abhelfen. Sobald die Masse durchscheinend wird, hat man zu viel Met genommen.

Mit dem Met aufpassen: Die Versuchung ist groß, mehr zu nehmen. Es sollte so viel sein, dass der Teig immer noch knetbar ist und nicht schwimmt. Er muss noch auszurollen sein. Wenn es doch zu viel Met wurde, dann kann man das mit etwas mehr Mehl wieder reparieren. Das Ei habe ich auch schon mal vergessen - die Kekse waren trotzdem noch lecker.

Wenn dann noch Met übrig ist, wird er zusammen mit den Keksen verzehrt. Sollte mal kein Met da sein, dann kann man das auch mit Rotwein machen, aber dann sind es keine offiziellen Schandmaulspezial-Metkekse mehr.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: ca. 5 Std.

