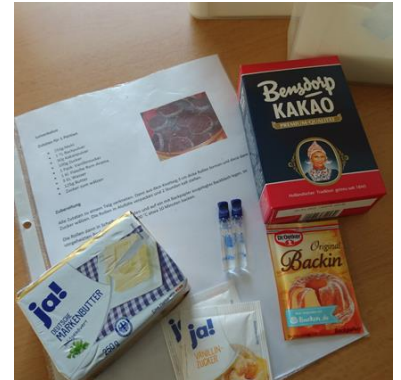


Luisenkekse

Zutaten für 1 Portion (ca. 1 Backblech)

- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30g Kakaopulver
- 100g Zucker
- 1 Pack. Vanillinzucker
- 1 kl. Flasche Rum-Aroma
- 3 EL Wasser
- 125g Butter
- Zucker zum wälzen



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Dann aus dem Knetteig 2 cm dicke Rollen formen und diese dann in Zucker wälzen. Die Rollen in Alufolie verpacken und 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen dann in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 °C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

