



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 123

## Macis-Ingwer-Kekse

## Zutaten

200 g Mehl

100 g Butter

 3 EL Muscovado Rohrzucker

 3 EL Dattelsirup

2 TL geriebener Ingwer

 ½ TL Cassiazimt

 ½ TL Macis, fein gemörsert

## Rezept

Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Alle Zutaten mischen und gut mit den Händen durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech setzen und ca. 15 Minuten backen. Die Kekse sollten noch etwas weich sein, wenn man sie aus dem Ofen holt.

**Guten Appetit!**