



## Weihnachtliche Teebeutelkekse

### Zutaten

125 g Margarine  
250 g Mehl  
125 g feinsten Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
2 EL Mandelmilch

### So wird's gemacht

**01** Margarine, Mehl, Zucker, Salz und Zimt mit den Knethaken des Rührgerätes vermengen.

**02** Die Mandelmilch dazugeben und solange kneten, bis ein fester Mürbeteig entsteht. Den Teig für ca. 1,5 Stunden kaltstellen.

**03** Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

**04** Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und Kekse in Form von Teebeuteln ausschneiden (Lineal benutzen kann hilfreich sein).

**05** Mit einem Schaschlik-Spieß ein Loch für den Faden drücken und die Kekse auf die Backbleche mit Backpapier geben.

**06** Im Ofen 10–12 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

**07** Wenn gewünscht einen Bindfaden durch die Kekse fädeln.

**08** Anschließend die "Zartbitter Gebrannte Mandel" Schokolade im Wasserbad schmelzen und sie mit einem Pinsel auf die Kekse streichen. Auf einem Gitter trocknen lassen.