



## Antonia Stampfl

### Mehr über mich:

[www.facebook.com/antonia-stampfl](https://www.facebook.com/antonia-stampfl)

### Mein Betrieb:

Grandhotel \*\*\*\*Kempinski Hotel Atlantic Hamburg



## Kardamom

# Ayurvedische Kardamom-Kekse

Portionen: 44 Kekse

## Meine Zutaten:

160 g Weizenmehl, Typ 550  
140 g Weizengrieß  
2 TL Kardamom, gemahlen  
125 g Butter  
125 g Rohrohrzucker  
1 Prise Meersalz  
44 St. halbe Mandeln, blan-  
chiert

## Zubereitung:

Mehl, Grieß und Kardamom in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Butter etwas erwärmen, aber nicht schmelzen lassen, damit es sich besser verarbeiten lässt. Butter mit dem Rohrohrzucker und der Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach die trockenen Zutaten unterrühren bis ein fester Teig entsteht. Der Teig ist hierbei leicht krümelig. Den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt, ca. 30 min kühl stellen. Falls der Teig länger im Kühlschrank liegt, sollte man den Teig vor der Weiterverarbeitung dann bei Raumtemperatur wieder etwas wärmer werden lassen, damit sich der Teig besser formen lässt. Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Aus dem Teig ca. kirschgroße Kugeln formen. Da der Teig relativ krümelig ist bietet es sich an, den Teig etwas in den Händen zu kneten und dann eine Kugel zu formen. Jede Kugel mit einer halben Mandel verzieren und diese leicht andrücken. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (ruhig nah aneinander, da die Kekse beim Backen nicht auseinander gehen). Die Kekse bei 180°C (mittlere Schiene) ca. 20 min backen bis sie eine hellbraune Farbe haben. Nach dem Auskühlen am besten in einer fest verschließbaren Dose aufbewahren.

**Backzeit:** 20 min.

**Backtemperatur:** 180 °C