



ZUTATEN

- 150 g Honig
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 2 TL Zimt
- 2 Stk. Eier (Gr. M)



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Honig, Zucker, Butter und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren und im Wasserbad erhitzen.
3. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht und der Zucker sich auflöst, dieser Vorgang dauert etwa 10 Minuten. Vom Herd nehmen.
4. Nach 3-5 Minuten 100 g Mehl und den Zimt hinzufügen und mischen.
5. Abkühlen lassen und dann die Eier hinzufügen und verrühren.
6. Anschließend portionsweise das restliche Mehl hinzufügen und den Teig verkneten, bis er sich zu einer Kugel formt.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Shortbreads nach Belieben formen (Ausstecher oder Förmchen).
8. Die Shortbreads auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dabei etwa 5 cm Abstand lassen.
9. Die Kekse zunächst bei 250 °C für 3 Minuten backen, dann den Backofen für 20-40 Sekunden öffnen, um die Hitze entweichen zu lassen. Dann bei 170 °C für 8-10 Minuten weiterbacken.

