

# Vampirkekse

## Zutaten

### 1. Heller Teig:

250g Mehl, 1 Ei, 125g Butter, 65g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker

### 2. Dunkler Teig:

230g Mehl, 20g Kakao, 1 großes Ei, 125g Butter, 75g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem: Milch oder Ei

## Zubereitung

Für jeden Teig jeweils alle Zutaten rasch, aber gründlich untereinanderkneten. Den Teig sofort für mindestens 30 min kalt gestellt ruhen lassen.

Jeweils einen Teil des Teiges möglichst gleichmäßig ausrollen. Die untere Teigplatte mit Ei oder Milch bestreichen und die zweite Platte darauf platzieren.

Für das Kuhfleckenmuster den Teig mehrfach falten und zu einer Kugel rollen. Dann ganz normal ausrollen und ausstechen.

Für normale Kekse mit Wirbelmuster müsst ihr den Teig nur zu einer langen Wurst zusammenrollen. Noch einmal kurz kühl stellen und dann einfach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Kekse mit Milch oder Ei bestreichen und dann ca. 15 min bei 160 °C im vorgeheizten Ofen (Umluft) backen.



Lasst es euch schmecken!

Eure Vanessa Carduie

# Gebrannte Mandeln

## Zutaten

200 g Mandeln, ganz, ungeschält  
50 ml Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
½ TL Zimt



## Zubereitung

Eine beschichtete Pfanne/Topf heiß werden lassen. Das Wasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen. Die Mandeln hinzugeben und unter Rühren weiter kochen lassen. Der Zucker beginnt zu trocknen und es wird "krümelig". Immer weiter rühren, bis der Zucker wieder zu schmelzen beginnt und Fäden zieht.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech schütten. Sofort damit beginnen, die Mandeln (bei mir klappt es am besten mit 2 Gabeln) zu trennen, damit sie nicht als ein Klumpen zusammenhaften bleiben.

Auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen. In Tütchen oder Gläser abfüllen.



Lasst es euch schmecken!  
Eure Vanessa Carduie