

Rezept Friesenkekse

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Vanille- oder Rumaroma
- 2 EL Wasser
- 100 g Margarine

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen.

- Rohrzucker zum „Wenden“

Aus dem Teig 2-3 Rollen (ungefähr etwa 3 cm) formen, in Rohrzucker wenden, so lange kalt stellen, bis sie schnittfest geworden sind. Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, die obere Seite in Rohrzucker drücken, auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen und ca. 10 - 15 Minuten backen.