



MEIN GENUSS



## Kurkuma Kekse



**It's a match!**

It's a match! Das Goldene Milch Gewürz verfeinert Gebäck und Heißgetränke aller Art!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Butter etwa **½ Stunde** vorher aus dem Kühlschrank nehmen. So nimmt sie langsam Zimmertemperatur an, wird weicher und lässt sich besser verarbeiten. Sollte es schnell gehen müssen: Die Butter vorsichtig in einem Topf auf niedriger Stufe schmelzen.
  - 2 Nun Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel mit einem Handrührgerät miteinander vermischen und zu einer schaumigen Masse schlagen. Anschließend das Mehl zusammen mit dem **Goldene-Milch-Gewürz** in die Schüssel geben und alles zusammen zu einem Teig verrühren. Je nach gewünschten Süßungsgrad 1 EL **Honig** hinzufügen.
  - 3 Den Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Anschließend abgedeckt für etwa **30 bis 60 Minuten** in den Kühlschrank stellen. Die Ruhezeit im Kühlschrank lässt den Teig etwas fester werden und erleichtert dadurch die anschließende Verarbeitung.
  - 4 Den Backofen auf **175 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Als Nächstes den Teig aus dem Kühlschrank holen und gleichmäßig mit einem Nudelholz ausrollen. Der ausgerollte Teig sollte etwa **1 cm dick** sein.
  - 5 Nun mit Plätzchenformen deiner Wahl einzelne Plätzchen aus dem Teig ausstechen. Die Kurkuma Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das mit den Keksen belegte Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei **175 °C** für etwa **15 bis 20 Minuten backen**.
- Die Kurkuma Kekse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen & genießen!

### Zutaten

200 g Mehl  
100 g Butter  
80 g Rohrohrzucker  
2 Eier  
Prise Salz  
1 EL Goldene-Milch-Gewürz  
Honig

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.07.2026.