



Chai-Kekse

Für die Chai Cookies benötigen Sie:

200 g David Rio Chai Pulver

200 g Zucker

170 g weiche Butter

1 Ei

2 Esslöffel Backpulver

120 g Ahornsirup

280 g Mehl

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 1 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Schritt für Schritt:

1. Schlagen Sie in einer Schüssel Zucker und Butter, bis die Mischung glatt ist.

2. Geben Sie das Ei, Backpulver, Ahornsirup, Mehl und Chai-Pulver hinzu.

Mischen Sie alles gut, bis der Teig gleichmäßig ist.

3. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie den Teig für etwa **1 Stunde** in den **Kühlschrank**.

4. Heizen Sie den Backofen auf **175 °C (Ober-/Unterhitze)** vor.
5. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und formen Sie daraus 2,5 cm große Kugeln und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Backen Sie die Kekse 8 bis 10 Minuten lang.
7. Lassen Sie die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen.