

Wikinger-Met-Kekse 🍪🔪

Diese Kekse verbinden den süßen Geschmack von Met (Honigwein) mit warmen Gewürzen, die gut zur nordischen Küche passen. Sie sind kräftig, aromatisch und perfekt zu Kaffee, Tee oder natürlich einem Becher Met.

Zutaten (für ca. 20–25 Kekse)

250 g Mehl

120 g Butter (weich)

100 g Honig

80 g brauner Zucker

1 Ei

3–4 EL Met (Honigwein)

1 TL Zimt

½ TL gemahlener Ingwer

¼ TL Muskatnuss

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

optional: 50 g gehackte Mandeln oder Walnüsse

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker und dem Honig in einer Schüssel schaumig schlagen.

Ei und Met hinzufügen

Das Ei und den Met unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Trockene Zutaten mischen

Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze in einer separaten Schüssel vermischen.

Teig herstellen

Die trockenen Zutaten nach und nach unter die Butter-Honig-Masse rühren.

Optional gehackte Nüsse unterheben.

Teig ruhen lassen

Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kekse formen

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kleine Kugeln aus dem Teig formen und leicht flach drücken.

Backen

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10–12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Abkühlen lassen

Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

Wikinger-Tipp

Für ein besonders nordisches Aroma kannst du die Kekse nach dem Backen leicht mit Honig-Met-Glasur bestreichen:

2 EL Honig

1 EL Met

Kurz verrühren und über die noch warmen Kekse streichen.

Von Pit Snow

© Odins Krieger Tyskland

Wikinger-Met-Kekse



© Odins Krieger Tyskland