ANZAC-Kekse aus Australien



Schnell gemacht, lange haltbar und richtig lecker! ANZAC-Kekse wurden ursprünglich für die stationierten Soldaten gebacken. Sie werden in Australien/Neuseeland jährlich zum ANZAC (Austalia New Zealand Army Corps) - Tag am 25.April serviert.

ca. 30 Kekse

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 13 min

ZUTATEN

1. 150 g Mehl
2. 80 g Kokosraspeln
3. 90 g Haferflocken, zart
4. 120 g Butter
5. 100 g brauner Zucker
6. 60 g Goldklarer Sirup (z. B. von Grafschafter)
7. 100 g Ahornsirup
8. 1 TL Natron

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Mehl, Kokosraspeln und Haferflocken in einer Schüssel gründlich mischen.
4. Butter, Zucker und den Sirup in eine kleine Pfanne geben und solange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst und die Butter geschmolzen ist. Nun das Natron einrühren. Wenn die Masse beginnt zu schäumen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse zu den trockenen Zutaten geben. Alles Zutaten verrühren, bis sie sich verbunden haben und ein Teig entsteht.
5. Den Teig mit einem Teelöffel (oder den Fingern) abteilen und zu kleinen Kugeln formen. Diese mit Abstand auf die Backbleche legen. Für 10-15 Minuten (chewy) oder 12-15 Minuten (crunchy) backen, bis die Kekse eine schöne Backfarbe haben.
6. Anschließend die Kekse samt Backpapier vom Blech ziehen und erst nach einigen Minuten auf ein Gitter zum Abkühlen legen.
7. In einer verschließbaren Keksdose aufbewahren.