



Golden Milk Knöpfe

🕒 15–30 Min   

Zubereitung

- 1 Die Dotter mit dem Puderzucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Im Anschluss das Weizenmehl, Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und vorsichtig unterheben.
- 2 Die Keksmasse in einen Dressiersack füllen und Punkte (ca. ein Zentimeter Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle aufdressieren. Die Kekse auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für acht Minuten backen.
- 3 Das Rezept ergibt in etwa einen Kilogramm Kekse.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für ca. 500 g Kekse

190 g	Dotter (ca. 10 Stk.)
140 g	Puderzucker
160 g	Weizenmehl
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
2 TL	♦ Curcuma gemahlen
1 TL	♦ Zimt gemahlen
2 Prisen	♦ Ingwer gemahlen
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen

TIPP: Nach dem Auskühlen können sie wunderbar mit Schokolade oder Glasur verziert werden.

