

**Mortimer English Club**  
Bildungszentrum Barbara Fels

Herzog-Ludwig-Straße 18  
85570 Markt Schwaben

Gruber Straße 50  
88586 Poing

T: 08121 888 11 10

F: 08121 888 11 15

Mail:

[info@bildungszentrum-fels.de](mailto:info@bildungszentrum-fels.de)

[www.bildungszentrum-fels.de](http://www.bildungszentrum-fels.de)

## Viel Spaß beim Nachbacken!

### Backideen zur Weihnachtszeit

#### Mundibusserl

##### Zutaten:

- 100g Butter
- 250g Staubzucker (Puderzucker)
- 140g gemahlene Haselnüsse oder andere Nüsse
- 100g Vollmilchschokolade

##### Zubereitung:

1. Butter und Zucker flaumig rühren.
2. Geschmolzene (kühle) Schokolade und Nüsse unterrühren.
3. Zu Kugeln formen und auf ein leicht gefettetes Blech oder Backpapier legen.
4. Die Kekse werden eher getrocknet als gebacken – bei 50 - 70°C ca. 30 Minuten.

Tipp: Diese Kekse als Letztes backen und über Nacht im auskühlenden Backrohr trocknen lassen.

#### Ginger Bread

##### Zutaten:

- 120g Butter
- 150g brauner Zucker
- 240g Mehl
- 100g zarte Haferflocken
- 1TL Backpulver
- 2 Eier (klein)
- 2EL Honig
- 1EL geraspelter Ingwer
- 1TL Zimt oder Lebkuchengewürz

##### Zubereitung:

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier, Zimt/Lebkuchengewürz, Honig, Haferflocken und den Ingwer unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
2. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.
3. Den Teig auf einer Frischhaltefolie ausrollen und eine halbe Stunde kalt stellen. So lässt er sich anschließend besser in Streifen schneiden oder ausstechen.
4. Bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen für 15-20 Minuten backen.

