



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

## Tahinakekse

200g weiche Butter  
200g Zucker  
350g Mehl  
15g Backpulver  
200g Tahina  
1 geriebene Tonkabohne oder Vanille  
Mandeln

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zucker und Butter zu einer glatten Masse verrühren. Alles andere einarbeiten bis ein glatter Teig entsteht.

Backblech mit Backpapier auslegen und eine Kugel Teig von 3 cm Durchmesser auf dem Blech flachdrücken. Immer etwas Platz zum nächsten Keks lassen.

Eine Mandel auf dem Keks andrücken und backen bis alles Goldbraun ist.

Vollständig auskühlen lassen und vom Blech nehmen.

Guten Appetit!