

Rezept

Porterbier-Kekse

Ein Rezept von Porter Bier-Kekse, am 26.04.2024

Zutaten

225 g dunkle Rosinen (von roten Trauben)	110 g Sultaninen
65 g getrocknete Kirschen	je 65 g Zitronat und Orangeat
125 g kalte Butter	250 g Mehl (Type 1050)
65 g gehackte Mandeln	150 g brauner Rohrzucker
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1 TL Pfefferkuchengewürz
1 Prise Salz	1 TL Instant-Kaffeepulver
140 ml dunkles irisches Bier	1/2 TL Natron
2 Eier	75 g getrocknete Kirschen zum Belegen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Rosinen, Sultaninen, Kirschen, Zitronat und Orangeat fein hacken. Die Butter in kleine Stücke teilen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Trockenfrüchte, Butterstückchen und Mandeln darauf verteilen. Mit Zucker, Zitronenschale, Pfefferkuchengewürz, Salz und Kaffee mit den Knethaken des Handrührgeräts gut mischen.
2. Das Bier leicht erwärmen. Das Natron in 3 EL lauwarmem Bier auflösen. Die Eier mit dem restlichen Bier verquirlen. Mit dem Natron zur Mehlmischung gießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Backofen auf 160° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen abnehmen und mit 3 cm Abstand aufs Blech setzen. In jedes Häufchen 1 Kirsche drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 20-25 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.