

Rezept edle Freiburger Professorentaler

Zutaten (1-2-3-Teig)

- Weiche Butter 100 g (2/5 Butterstück)
- Ei 1
- Rohrzucker 50 g (2,5 gehäufte Esslöffel)
- **1. Sohle Whisky 20 ml** (Schnapsglas)
- Gemahlene Zimtstange 1 (3 g) und Nelken 5 (0,5 g)
- Mehl 250 g (8 gehäufte Esslöffel)
- **Gehakte Nüsse 50 g, gehackte Rosinen 50 g),
Macadamia**



Hilfsmittel

- Backofen
- Gewürzmühle
- Rührbehälter
- Brettchen
- Messer
- Nudelholz
- Ausstechform
- Stempel
- Schnapsglas
- Mixer
- Waage

Prozess

1. Butter und Ei mit Mixer mischen
2. Zucker, Gewürze und Whisky unterrühren
3. Mehl schrittweise mit Mixer bzw. Hand kneten, gehakte Nüsse & Rosinen einkneten
4. Teig ausrollen, Kekse ausstechen und optional stempeln sowie mit Macadamia dekorieren
5. Kekse bei 180°C Umluft 12 min im Backofen backen

