

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Jamaikakekse

Anzahl: 45 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Alkohol

100 g	Sultaninen				-gerieben
4	Essl. Rum	50	g		Butter
50	g Kokosflocken				-weich
	-(1)	3,50	Essl.		Honig
100 g	Weizenvollkornmehl	1			Ei
100 g	Hirse	100	ml		Sahne
	-fein gemahlen	30	g		Kokosflocken
1	Teel. Weinstein-Backpulver				-(2)
1	Essl. Orangeschale				

Die Sultaninen heiß waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und mit dem Rum beträufeln. Die Kokosflocken (1) darüber streuen und alles zugedeckt eine Stunde quellen lassen. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und der Orangenschale mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren.

Nach und nach die Mehlmischung, das Ei, die Sahne und die gequollenen Zutaten unterrühren. Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen.

Die Kokosflocken (2) auf eine Platte schütten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, diese in den Kokosflocken wenden und auf der mittleren Schiene in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.