

Die estnischen Kekse mit gezuckerter Kondensmilch sind schon lange Bestandteil der estnischen Backtradition. In alten Kochbüchern werden sie auch *Piimaküpsised* genannt, was Milchkekse bedeutet.



Als Tannenbaum ausgestochen: Keksrezept für Kondensmilchkekse. (Foto: Nordisch.info)

Der deutschen Plätzchentradition folgend, haben wir sie dieses Mal in Tannenbaumform ausgestochen. Tatsächlich kann man sie jedoch zu jeder Jahreszeit und in jeder anderen Form genießen.

## **Zutaten**

- 500g Mehl
- 2 TL Backpulver

- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 300g kalte Butter
- 350g gezuckerte Kondensmilch
- 1 Ei mit 3 EL Wasser verrührt
- Ausgestochene Kekse roh auf das Backblech legen.



*(Foto: Nordisch.info)*

## **Zubereitung der Kekse**

1. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und die gewürfelte Butter miteinander verkneten. Anschließend die Kondensmilch unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Mit Frischhaltefolie umwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen und die Arbeitsfläche für den Teig mit Mehl bestreuen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 0,5cm dick ausrollen. Anschließend beliebige Figuren ausstechen und mit ausreichend Abstand auf ein vorbereitetes Backblech legen.
3. Die ausgestochenen Plätzchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann für 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Kekse sollten eine leicht goldene Farbe bekommen haben, dann sind sie fertig.
4. Plätzchen 5 Minuten auf dem Blech abkühlen und anschließend auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.



*Kondenspiimaküpsised: Kekse mit gezuckerter Kondensmilch. (Foto: Nordisch.info)*

Die erkalteten Plätzchen sind anschließend in Dosen verpackt und kühl gelagert ca. 2-4 Wochen haltbar.

**Head isu!**

*Schlimme Helena*