



# ROSINENKEKSE

## AFGHANISCHES GEBÄCK

### Zutaten

- 500 g Mehl
- 3 Eier
- 250 g Butter
- 350 g Zucker
- 300 g Rosinen (nach Geschmack mehr oder weniger)

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verquirlen.
2. 1 EL Teig zu einer Kugel und dann die Kugeln mit Händen zu flachen, runden Keksen formen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- Unterhitze) vorheizen.
4. Die Kekse ca. 20-30 Minuten backen bis sie goldene Farbe bekommen. Danach komplett abkühlen lassen.

