

Broas de mel

Zutaten für ca. 40 Stück

- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Muskat
- 250 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 100 g Walnusskerne



Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Muskat, Butter, Zucker und Honig mit der Hand zu einem glatten Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen
2. Aus dem Teig Kugeln formen, mit einer halben Walnuss verzieren und mit Zucker bestreuen
3. Bei ca. 175 Grad Celsius ca. 10 Minuten backen