

Rezept 046 : Dinkelkekse

Zutaten :

250g Dinkelmehl
120g Butter oder Margarine
50g Honig
1 Ei
1 Eigelb
1 Esslöffel gemahlener Zimt
1 Esslöffel gemahlener Muskat
1/2 Teelöffel Nelkenpulver
50g klein- gehackte Mandeln
1 Teelöffel Backpulver
1 verquirltes Ei

Zubereitung :

Zimmerwarme Butter mit Honig, einem ganzen Ei, einem Eigelb und den Gewürzen schaumig rühren. Das mit Backpulver und Mandeln vermischte Mehl einkneten, Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Diese mit verquirltem Ei bestreichen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Guten Geschmack !