

Gute Laune Kekse nach Hildegard von Bingen

150 g Butter
2 Eier
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
300 g Dinkelmehl
200 g geriebene Mandeln
2 gestrichene EL Zimt
1,5 gestrichene EL geriebene Muskatnuss
abgeriebene Zitronenschale
1 TL Backpulver
optional: Eigelb zum Bestreichen, Mandelblättchen zum Verzieren



So geht's:

Die Butter direkt in der Rührschüssel via Mikrowelle schmelzen.
Abkühlen lassen bis Dein Testfinger nicht mehr verbrennt.
Mit 2 Eiern, dem Zucker und der Prise Salz gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Darf schön schaumig werden.
Die Gewürze und die abgeriebene Zitronenschale untermischen.
Die geriebenen Mandeln dazugeben und rühren
Backpulver und Mehl mischen, dann nach und nach mit dem Teig verkneten bis sich alles gut verbunden hat und der Teig nicht mehr pappt.
Rührhaken am Mixer sind jetzt von Vorteil!

Den Teig zu zirka handlangen 2-3 cm fingerdicken Rollen formen, in Frischhaltefolie packen und knapp eine Stunde im Gefrierfach ausruhen lassen oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen
Dann lässt er sich ganz bequem zu etwa halbzentimeterdicken Scheiben schneiden.

Auf Backpapier anrichten. Platz dazwischen lassen, die Kekse gehen auf.
Die Kekse können mit Eigelb bestrichen werden und /oder mit Mandelblättchen dekoriert werden.
6-8 Minuten bei 200° C backen.

**Diese Kekse sind ein Heilmittel und kein Naschwerk.
Nicht mehr als 3-5 Kekse täglich essen**

Gute Laune Kekse nach Hildegard von Bingen

150 g Butter
2 Eier
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
300 g Dinkelmehl
200 g geriebene Mandeln
2 gestrichene EL Zimt
1,5 gestrichene EL geriebene Muskatnuss
abgeriebene Zitronenschale
1 TL Backpulver
optional: Eigelb zum Bestreichen, Mandelblättchen zum Verzieren



So geht's:

Die Butter direkt in der Rührschüssel via Mikrowelle schmelzen.
Abkühlen lassen bis Dein Testfinger nicht mehr verbrennt.
Mit 2 Eiern, dem Zucker und der Prise Salz gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Darf schön schaumig werden.
Die Gewürze und die abgeriebene Zitronenschale untermischen.
Die geriebenen Mandeln dazugeben und rühren
Backpulver und Mehl mischen, dann nach und nach mit dem Teig verkneten bis sich alles gut verbunden hat und der Teig nicht mehr pappt.
Rührhaken am Mixer sind jetzt von Vorteil!

Den Teig zu zirka handlangen 2-3 cm fingerdicken Rollen formen, in Frischhaltefolie packen und knapp eine Stunde im Gefrierfach ausruhen lassen oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen
Dann lässt er sich ganz bequem zu etwa halbzentimeterdicken Scheiben schneiden.

Auf Backpapier anrichten. Platz dazwischen lassen, die Kekse gehen auf.
Die Kekse können mit Eigelb bestrichen werden und /oder mit Mandelblättchen dekoriert werden.
6-8 Minuten bei 200° C backen.

**Diese Kekse sind ein Heilmittel und kein Naschwerk.
Nicht mehr als 3-5 Kekse täglich essen**

