



Dinkelkekse

Zutaten:

250g Dinkelmehl
150g Butter
100g Vollrohrzucker
1 Pr. Nelkenpulver
1 TL Zimt
3 EL Sauerrahm
1 Pr. Salz

Zubereitung:

Zucker und Butter in einer Schüssel cremig rühren.

Nelkenpulver, Zimt, Sauerrahm und die Pr. Salz hinzufügen und gut miteinander verrühren.

Jetzt das Mehl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, 20 Min. ruhen lassen.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen und die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen.

Nicht nur zu Weihnachten lecker!!!