



KEKSE FÜR GUTE NERVEN

(20 - 30 Stk)

200g Dinkelmehl

135g Butter

125g gemahlene Mandeln

200g Rohrzucker

1 TL Zimt

1 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss

1 Msp. Nelken gemörsert oder Pulver

1 Prise Salz



Alle Zutaten mischen. 3-6 EL Wasser zugeben und kneten bis der Teig fest, aber noch geschmeidig ist.



Aus dem Teig eine Rolle formen und in Klarsichtfolie verpackt eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Von der Rolle ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden und dies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 15 min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: In einer gut verschliessbaren Form aufbewahren.

Vielen Dank,

Heike Klingebiel von www.ay-shakti.ch für die zur Verfügungstellung des Rezeptes!