



Meine Buchweizen Dinkel Aromakekse

Meine Zutaten:

126 g Butter
70 g Buchweizenmehl
150 g Dinkelmehl
1 EL Backpulver
1-2 Msp. Tonkabohne,
gerieben
100g Zucker
1 Ei

Zubereitung:

Die Butter temperieren.
Das feine Buchweizenmehl und das Dinkelmehl sowie das Backpulver und den Abrieb von der Tonkabohne zusammen durchmischen.
Die Mehlmischung auf ein Tisch geben und eine Mulde machen.
In die Mulde die temperierte Butter, den Zucker und das Ei geben.
Alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig ausrollen und mit beliebigen, schönen Formen ausstechen.
Die Kekse auf ein Backblech mit einem Backpapier setzen.
Bei 180° C ca. 9-12 Minuten, je nach Größe backen.
Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
Kalt in einer Keksdose mit einer beigelegten Tonkabohne trocken lagern.
Bei Bedarf mit Staubzucker oder einem Vanillestaubzucker oder gerne auch mit Schokolade dekoriert, servieren.

Backzeit: ca. 9-12 min.

Backtemperatur: 180 °C



Kim Marcelli

Mehr über mich:

www.facebook.com/kim.schokoherzchen

Mein Betrieb:

Feuerstein. Nature Family Resort



Tonkabohne