



## Galgant Aroma Dinkelherzkekse, nach Hildegard von Bingen

Portionen: je nach gewählter Größe, variabel

### Meine Zutaten:

250 g Butter, zimmerwarm  
200 g Rohrzucker  
2 Eidotter  
1 Ei  
500 g Dinkelmehl fein  
100 g gemahlene Mandeln  
1/2 Backpulver  
2 Msp. Galgant  
1 Msp. Zimt  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Muskatnuss  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Butter und den Rohrzucker schaumig rühren.  
Nach und nach Eidotter und Ei einrühren.  
Die restlichen Zutaten (Mehl, Mandeln und Gewürze) mischen und zur Masse dazugeben.  
Schnell zu einem glatten Teig verkneten.  
Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.  
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und verschieden große Herzkekse ausstechen.  
Bei 160 Grad Umluft für 10-12 Minuten backen.  
Die Kekse noch warm mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

**Backzeit:** 10 bis 12 min.

**Backtemperatur:** 160 °C

**Mein Tipp:** Die ausgekühlten Kekse bis zur Hälfte in Zartbitterer Schokoladenglasur eintauchen oder zwei Kekse jeweils mit hausgemachte Marillen-Quitten- oder Holunderbeerenmarmelade zusammensetzen



### Mocatti Ingrid

**Mehr über mich:**

[www.facebook.com/ingrid.mocatti](https://www.facebook.com/ingrid.mocatti)

**Mein Betrieb:**

Bergrefugium Zum Hirschen.  
Restaurant Cervo Unserer Liebe  
Frau im Walde



### Galgant