

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

120 g	Dinkelmehl
120 g	Dinkelvollkornmehl
120 g	Butter
80 g	Staubzucker
0,5 TL	Weinsteinbackpulver
1 Stk.	Ei
	Vanillezucker
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
15 g	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
	Marmelade

Mein persönlicher Tipp

Variante: Teig zu Kipferl formen und nach dem Backen beliebig verzieren. Teig eignet sich auch für Kulleraugen. Dazu kleine Kugeln formen, mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung eindrücken. Noch warm mit Marmelade oder Schokocreme füllen.:

Michaela Enöckl

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kekse & selbstgemachte
Naschereien*

Mostlandl Dinkel-Gewürzkekse

Zubereitung

- Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten.
- Kekse in gewünschten Formen (Apfel-, Birnen-, Blütenform etc.) ausstechen - die Hälfte der Kekse mit Loch.
- Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr bei Heißluft backen.
- Nach dem Auskühlen je zwei Kekserl mit Marmelade zusammensetzen und evtl. bezuckern.