

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

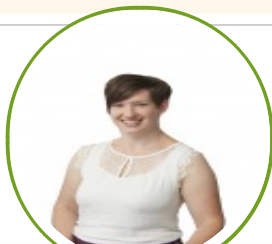
einfach

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

Mostlandl Dinkel-Gewürzkekse



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse &
selbstgemachte Naschereien*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

