

Nach-
speisen

Vollkornkekse

Zutaten

230 g Dinkelvollkornmehl

110 g Butter

70 g Staubzucker

1 EL Milch oder Wasser

1 TL Zitronen- oder Orangensaft

1/2 TL Backpulver



Zubereitung

- 1** Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Backpulver dazugeben und gut vermischen.
- 2** Staubzucker in die Mehlmischung sieben und vermischen.
- 3** Kalte Butter würfelig schneiden, hinzufügen und etwas verbröseln.
- 4** Grube machen und das Ei sowie Milch bzw. Wasser und Zitronen- oder Orangensaft hineingeben.
- 5** Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten und im Kühlschrank mindestens ½ Stunde rasten lassen.
- 6** Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen. Darauf achten, dass sowohl das Nudelholz als auch die Arbeitsfläche ausreichend bemehlt sind, damit der Teig nicht anklebt und bricht.
- 7** Ausgestochene Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Je nach Dicke der Kexse zwischen 5 und 10 Minuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backrohr backen.
- 8** Nach dem Auskühlen können die Kekse nach Belieben verziert oder z. B. mit Ribiselmarmelade gefüllt oder einfach so genascht werden.



Für Kekse, die mit Marmelade gefüllt werden, den Teig dünn (ca. 2 mm) und gleichmäßig ausrollen!