

Rezept Gewürzkekse nach Hildegard von Bingen

Zutaten:

375 g Dinkelmehl, 5 g Zimt, 5 g Muskat, 1 g Nelkenpulver, 250 g Butter, 125 g Honig, Prise Salz, 1 Ei

Vorbereitung:

Mehl und Gewürze mischen, weiche Butter mit dem Honig verrühren, Ei hinzufügen, dann mit dem Mehl zu einem Teig kneten. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Teelöffel Teigklumpen auf dem Backpapier verteilen oder Kekse ausstechen (braucht ggf. mehr Mehl).

Backen:

190 Grad , mittlere Schiene, 13-15 min