

Elisabeth Linsbauer

Professional

BIO Dinkelvollkornkekse

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Butter mit einem Ei verrühren. Restlichen Zutaten ohne Mehl unter die Butter-Ei Masse rühren. Zum Schluss das Vollkornmehl unterheben. Den fertigen Teig ca. 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ca. 3 mm ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Das Backrohr auf 180 °C aufheizen.

Auf mittlerer Schiene bei 180 °C bei Ober und Unterhitze ca. 10 – 12 Minuten backen.

Die Kekse abkühlen lassen. Johannesbeer Marmelade glatt rühren und die Kekse damit füllen. Die gefüllten Kekse für ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zum Glasieren der Kekse, Kuvertüre über Wasserbad schmelzen lassen je nach Bedarf mit Öl glattrühren. Kekse glasieren und nach belieben mit Streusel, Nüssen etc. verzieren.

Man kann die Kekse auch ohne Glasur oder auch ohne Fülle essen!



ZUTATEN

300 g BIO Butter

1 BIO Ei

150 g BIO Puderzucker

1 Prise Natursalz

1 g BIO Vanille

1 g BIO Zitronenabtrieb

5 g BIO Keksgewürz

450 g BIO
Dinkelvollkornmehl