

Dinkel Energiekekse

Zutaten für den Teig:

- 400 g Dinkelmehl
- 20 g Zimt gemahlen
- 250 g Butter
- 20 g Muskat gemahlen
- 150 g Rohrzucker
- 5 g Gewürznelken gemahlen
- 200 g süße Mandeln
- eine Prise Salz
- 2 Eier



Zubereitung:

1. Mehl auf die Arbeitsplatte geben und weiche Butter in Stückchen darauf verteilen. Alle Zutaten dazugeben und rasch zusammenkneten, kaltstellen.
2. Nach 30 Minuten den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.
3. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Die Kekse sind ideal als Nervenmittel zur Leistungssteigerung und Förderung der geistigen Fähigkeiten, Konzentration, Vitalität und Stärkung der Sinnesorgane. Sie sorgen für gute Laune, beseitigen Trübsinn und Traurigkeit. nach Hildegard von Bingen