Einfache Dinkelkekse

Die einfachen Dinkelkekse sind auch ein Rezept für Kochanfänger und wenn die Kinder beim Backen helfen. Sie sind nicht nur zur Advent und Weihnachtszeit beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

250 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
150 g	Butter
150 g	Staubzucker
3 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die einfachen **Dinkelkekse** das Mehl in eine Rührschüssel geben, Salz und Staubzucker hinzugeben und vermischen. Eine Mulde machen, Eidotter und die gewürfelte Butter hinein geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und kurz durchkneten. Arbeitsfläche mit Mehl bemehlen und den Kekseteig zirka 5 mm dich ausrollen. Mit Formen Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen auf mittlere Schien zirka 10 Minuten backen.

Tipp

Die einfachen Dinkelkekse am der Backzeit beobachten das sie nicht zu dunkel werden. Der Bräunungsgrad verändert sich gegen Ende sehr schnell und die Kekse zu dunkel.