# Nervenkekse

Die Nervenkekse nach Hildegard von Bingen sind ein süßer schmackhafter Snack. Sie schmecken herrlich, besonders in der kalten Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 750 g | Dinkelmehl |
| 15 g | Zimtpulver |
| 15 g | Muskatnuss (gemahlen) |
| 5 g | Gewürznelkenpulver |
| 2 Stk. | Eier |
| 250 g | Butter |
| 150 g | Blütenhonig |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für die würzigen **Nervenkekse** die Gewürze mit dem Dinkelmehl vermischen. In einer Schüssel Eier, Blütenhonig, Butter und Salz schaumig verrühren. Die Mehl-Gewürzmischung unter Rühren hinzugeben und zu einen Teig verkneten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

2. Backofen auf 180°C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Teig zu mehreren Rollen formen und mit dem Messer in Scheiben schneiden. Man kann ihn jedoch auch ausrollen und Kekse ausstechen. Im Backofen zirka 10-12 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Die Nervenkekse nach Hildegard von Bingen sind in Keksdosen mehrere Wochen haltbar. In diesem

Rezept wurden die Gewürze etwas reduziert, da die Kekse so bekömmlicher für Kinder sind.