



Nervenkekse

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
200 g 120 g	Butter Honig/Zucker	<ul style="list-style-type: none"> • Beide Zutaten in einer Schüssel schaumig rühren.
2	Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Zugeben und zu einer Schaummasse verrühren.
15 g 15 g 40 g 400 g	Muskatnusspulver Zimtpulver gemahlene Mandeln Dinkelvollkornmehl, zentrotan gemahlen	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Zutaten mit der Schaummasse vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. • Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für etwa 2-3 Stunden kühl stellen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Nun den Teig 0,5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen. • Die ausgestochenen Kekse auf Backbleche mit Backpapier legen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei 190°C Heißluft für 10 Minuten backen.
Zusatz:		
etwas etwas	Marmelade Puderzucker	<ul style="list-style-type: none"> • Die Nervenkekse evtl. mit Marmelade zusammenkleben und/oder in Puderzucker wälzen.



BIOHOF
Fischer-Ittlinger