

Leckere Kekse ohne Weizen



Teig:

300 g Dinkel-Vollkornmehl, Type 405
200 g kalte Butter
150 g saure Sahne
Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Wasser
Ca. 1 Tasse Zucker
3 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig zügig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und mindestens zwei Stunden kalt stellen, gerne auch über Nacht.
3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen.
5. Zimt und Zucker mischen.
6. Ein Drittel des Teiges ca. 5 Millimeter dick ausrollen, mit dem Eigelb bestreichen und dick mit Zimt-Zucker bestreuen. Den Rest des Teigs im Kühlschrank belassen.
7. Den Teig in Stücke schneiden, zum Beispiel mit einem Pizzaroller. Die Stücke rasch auf ein Backblech mit ein wenig Abstand legen (die Kekse gehen aber kaum auf).
8. Die Kekse 12 Minuten bei 200 Grad backen, bis der Zucker leicht karamellisiert.
9. Die Kekse in einer gut verschlossenen Dose lagern. Rezept ergibt ca. 60 Kekse.

www.leckerekekse.de