

Rosmarin-Zitronen-Kekse



350g Weizenmehl (Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
100g flüssiges Süßungsmittel (z.B. Honig oder Apfelfleischsaft)
200g weiche Butter oder Reformmargarine
1 Teel. Weinsteinbackpulver
2- 3 EL gehackten Rosmarin
1 EL geriebene Zitronenschale
evtl. 2 EL Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder andere Samen

Das Backblech vorbereiten: einfetten oder mit Backtrennpapier auslegen.

Alle Zutaten außer dem Rosmarin und der Zitronenschale zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten und abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Millimeter dick ausrollen und den gehackten Rosmarin und die Zitronenschalenraspel darauf verteilen.

Anschließend mit dem Nudelholz darüber rollen, um den Rosmarin und die Zitronenschale in den Teig zu drücken.

Alles miteinander verkneten.

Kekse ausstechen und auf dem Backblech je nach Dicke etwa acht bis zehn Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Unter-/Oberhitze backen.

Die Kekse sind mehrere Wochen haltbar, wenn sie nach dem Backen nicht mehr zu feucht sind (bzw. sich brechen lassen) und in einem Schraubglas oder einer Keksdose vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Statt Zitronenschale können auch 2- 6 Tropfen Bio-Zitronen-Aroma verwendet werden.

Statt Rosmarin/Zitronenschale sind die Kekse auch lecker mit anderen Küchen- und Wildkräutern (z.B. Lavendelblüten, Thymian, Salbei, Gänseblümchenblüten)