



Beruhigende Nervenkekse für die stressige Vorweihnachtszeit

- 400 g Dinkelmehl
- 160 g Butter
- 80 g braunen Rohrzucker
- 125 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 15 g gemahlene Zimt
- 15 g Muskatnusspulver
- 15 g gemahlene Gewürznelken
- 1 Prise Salz



Zutaten zu einem Teig kneten und 172 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und backen diese 20 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen backen. Diese Kekse sind keine Nascherei sondern ein Heilmittel, mehr als sechs sollten Sie daher pro Tag nicht davon essen.

