

# Dinkelkekse



## Zutaten für ca. 50 Stück

13 dag	Butter
25 dag	Dinkel Vollkornmehl
1 Stk	Ei (groß)
1 Stk	Ei zum Bestreichen
1 Schuss	Milch
1 Prise	Salz
1 Pk	Vanillezucker
1 Prise	Zimt (gemahlen)
10 dag	Zucker

## Zubereitung

1. Für die Dinkelkekse zuerst das Mehl mit einer Prise Salz und einer Prise Zimtpulver vermischen und danach das Mehlgemisch mit den anderen Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Ei, kalte Butterstücke, Milch) auf dem Backbrett mit den Händen zu einem Teig verkneten.
2. Den Dinkelteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. ½ Stunde kühl (im Kühlschrank) rasten lassen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Scheiben oder andere Formen (Durchmesser ca. 4,5 cm) ausstechen.
4. Kekse auf das Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelhälften belegen. Kekse ca. 10 Minuten goldgelb backen – **Plätzchen sollen nicht dunkel werden.**