

Korianderkekse



Zutaten

- 400 g Dinkelmehl, oder Weizenmehl
- 200g Zucker
- 200g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand vermengen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und darauf den Teig ausrollen. Kekse mit der gewünschten Ausstechform ausstechen.

Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 20 min. bei Ober-Unterhitze und 170 °C backen.

Nach dem Erkalten können die Kekse noch mit Schokoladenglasur bestrichen werden. Sie schmecken aber auch ohne Glasur lecker.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Korianderkekse



Zutaten

- 400 g Dinkelmehl, oder Weizenmehl
- 200g Zucker
- 200g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand vermengen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und darauf den Teig ausrollen. Kekse mit der gewünschten Ausstechform ausstechen.

Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 20 min. bei Ober-Unterhitze und 170 °C backen.

Nach dem Erkalten können die Kekse noch mit Schokoladenglasur bestrichen werden. Sie schmecken aber auch ohne Glasur lecker.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Korianderkekse



Zutaten

- 400 g Dinkelmehl, oder Weizenmehl
- 200g Zucker
- 200g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand vermengen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und darauf den Teig ausrollen. Kekse mit der gewünschten Ausstechform ausstechen.

Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 20 min. bei Ober-Unterhitze und 170 °C backen.

Nach dem Erkalten können die Kekse noch mit Schokoladenglasur bestrichen werden. Sie schmecken aber auch ohne Glasur lecker.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Korianderkekse



Zutaten

- 400 g Dinkelmehl, oder Weizenmehl
- 200g Zucker
- 200g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand vermengen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und darauf den Teig ausrollen. Kekse mit der gewünschten Ausstechform ausstechen.

Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 20 min. bei Ober-Unterhitze und 170 °C backen.

Nach dem Erkalten können die Kekse noch mit Schokoladenglasur bestrichen werden. Sie schmecken aber auch ohne Glasur lecker.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de