

## Fenchel Kekse



### Zutaten

- 1 Eßl Fenchelsamen
- 200 g Mehl
- 50 g Sesam
- ¼ Teel Zimt
- 1 Teel Backpulver
- 50 g Honig
- 125g Butter  
zimmerwarm

### Zubereitung

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann im Mörser zerstoßen. Mit Mehl, Zimt ,Sesamsaat und Backpulver vermischen.  
In die Mitte eine Mulde drücken und Honig und Butter in Flöckchen hinein geben, dann alles zu einem glatten Teig verkneten  
25 Min in Ruhe lassen.  
Teig in 2 Euro große Rollen formen, diese in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
bei 200 C ca. 10Min backen, auskühlen lassen und fertig

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Fenchel Kekse



### Zutaten

- 1 Eßl Fenchelsamen
- 200 g Mehl
- 50 g Sesam
- ¼ Teel Zimt
- 1 Teel Backpulver
- 50 g Honig
- 125g Butter  
zimmerwarm

### Zubereitung

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann im Mörser zerstoßen. Mit Mehl, Zimt ,Sesamsaat und Backpulver vermischen.  
In die Mitte eine Mulde drücken und Honig und Butter in Flöckchen hinein geben, dann alles zu einem glatten Teig verkneten  
25 Min in Ruhe lassen.  
Teig in 2 Euro große Rollen formen, diese in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
bei 200 C ca. 10Min backen, auskühlen lassen und fertig

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Fenchel Kekse



### Zutaten

- 1 Eßl Fenchelsamen
- 200 g Mehl
- 50 g Sesam
- ¼ Teel Zimt
- 1 Teel Backpulver
- 50 g Honig
- 125g Butter  
zimmerwarm

### Zubereitung

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann im Mörser zerstoßen. Mit Mehl, Zimt ,Sesamsaat und Backpulver vermischen.  
In die Mitte eine Mulde drücken und Honig und Butter in Flöckchen hinein geben, dann alles zu einem glatten Teig verkneten  
25 Min in Ruhe lassen.  
Teig in 2 Euro große Rollen formen, diese in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
bei 200 C ca. 10Min backen, auskühlen lassen und fertig

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Fenchel Kekse



### Zutaten

- 1 Eßl Fenchelsamen
- 200 g Mehl
- 50 g Sesam
- ¼ Teel Zimt
- 1 Teel Backpulver
- 50 g Honig
- 125g Butter  
zimmerwarm

### Zubereitung

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann im Mörser zerstoßen. Mit Mehl, Zimt ,Sesamsaat und Backpulver vermischen.  
In die Mitte eine Mulde drücken und Honig und Butter in Flöckchen hinein geben, dann alles zu einem glatten Teig verkneten  
25 Min in Ruhe lassen.  
Teig in 2 Euro große Rollen formen, diese in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
bei 200 C ca. 10Min backen, auskühlen lassen und fertig

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)