

Rassige Rosmarinkekse mit Meersalz & Zitrone



Zutaten:

(für 2 Backbleche)

- 300 g Dinkelmehl
- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiße
- 1 EL Rosmarin, feingehackt
- Abrieb 1 Bio-Zitrone (nur die gelbe Schale!)
- 2 TL Meersalzflocken



Zubereitung

Die zimmerwarme Butter in einer Küchenmaschine 10-12 Minuten sehr hell aufschlagen.

Danach den Zucker, gehackte Rosmarinnadeln, Zitronenabrieb und die Eiweiße hinzugeben und verrühren.

Die Mandeln, das Mehl und das Salz miteinander verrühren, anschließend zur Buttermischung geben und kurz (30 Sekunden) vermischen.

Den Teig ‚wurstähnlich‘ auf eine Klarsichtfolie verteilen und zu einer ca. 5 cm dicken Teigwurst einwickeln. Im Gefrierfach 2 Stunden einfrieren.

Zum Fertigstellen die gefrorene Teigrolle aus dem Gefrierfach holen und sofort ca. 0,5 cm dünne Kekstaler abschneiden. Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen.