

# Dinkelkekse (Grundrezept)

Zutaten (ca. 40 Stück):

- 200 g weiche Butter
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 400 g Dinkelmehl (Typ 630)
- etwas Dinkelmehl zum Ausrollen
- 2 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- Backpapier
- Ausstechförmchen

Anleitung:

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig rühren.
3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter Rühren einarbeiten. Alles zu einem homogenen Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
4. Die Kugel in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 bis 0,5 cm dick ausrollen und mit Keksausstechern ausstechen.
7. Auf dem Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
8. Die Kekse aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Entweder pur genießen oder mit Schokolade, Puderzucker, Perlen und anderen Leckereien verzieren.