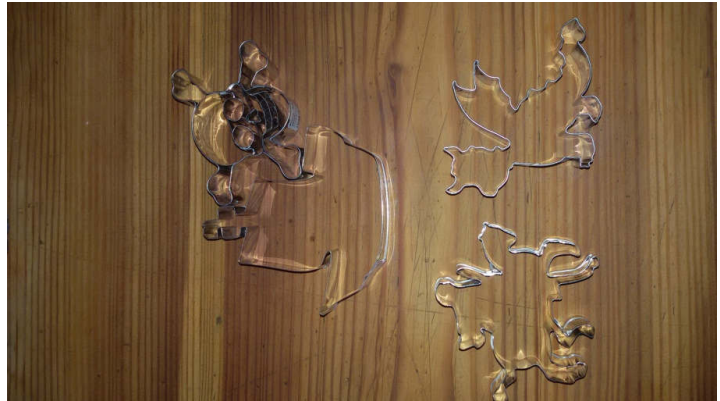


Dinkelkekse - BG 0 Sekretoren, A, B und AB

Kekse und Plätzchen schmecken das ganze Jahr über nicht nur zur Weihnachtszeit. Hier ist ein Grundrezept für eine einfache Teigvariante zum Ausstechen.

Zutaten:

- 250 g [Dinkelmehl](#)
- 1 Msp. [Weinsteinpackpulver](#)
- 60 g [Kokosblütenzucker](#)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g [Ghee](#)



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit dem Knethaken des Rührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen in einen Behälter geben und für mindestens eine halbe bis zu einer Stunde kühl stellen (Tipp: einen Tag vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank geben).

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1–2 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Alternativ: eine Rolle formen und 1–2 cm dicke Taler abschneiden.

Die Kekse auf ein mit [Backpapier](#) ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C) 8–10 Minuten backen.

Die Kekse vom Blech nehmen (geht gut mit einem Tortenheber) und auskühlen lassen.

