



ORF extra

Hildegards Glückkekse

FÜR 60 STÜCK

180 g Dinkelvollkornmehl
120 g Butter, zimmerwarm
50 g Vollrohrzucker
1 TL frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Gewürznelken

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Die Kekse vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Trocken und dunkel lagern.