



Rosmarin-Kekse

Zutaten	Zubereitung
350 g Dinkelmehl	alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Küchenmaschine und Knethaken oder Handrührgerät oder von Hand zu einem Mürbteig zusammenkneten und eine halbe Stunde abgedeckt kühl stellen
100 g Honig oder für Veganer Apfeldicksaft	
200 g Butter oder für Veganer Pflanzenmargarine	
1 TL Backpulver	
3 EL Rosmarin	
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen, die Kräuter auf der Teigplatte verteilen oder vor dem Auswellen unter den Teig kneten	
	Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen auf 180 Grad bei Ober.- Unterhitze vorheizen, Kekse je nach Wunsch mit Formen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Kekse vor dem Servieren gut auskühlen lassen

Thymian-Kekse

Zutaten	Zubereitung
350 g Dinkelmehl	alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Küchenmaschine und Knethaken oder Handrührgerät oder von Hand zu einem Mürbteig zusammenkneten und eine halbe Stunde abgedeckt kühl stellen
100 g Honig oder für Veganer Apfeldicksaft	
200 g Butter oder für Veganer Pflanzenmargarine	
1 TL Backpulver	
3 EL Thymian	
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen, die Kräuter auf der Teigplatte verteilen oder vor dem Auswellen unter den Teig kneten	
	Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen auf 180 Grad bei Ober.- Unterhitze vorheizen, Kekse je nach Wunsch mit Formen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Kekse vor dem Servieren gut auskühlen lassen

Statt frischen Kräutern kann man auch getrocknete Kräuter verwenden. Wer möchte kann die Kekse nach dem Ausstechen mit Samen oder Kernen wie Sesam oder Sonnenblumenkernen bestreuen.

Salbei-Kekse

Zutaten	Zubereitung
350 g Dinkelmehl	alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Küchenmaschine und Knethaken oder Handrührgerät oder von Hand zu einem Mürbteig zusammenkneten und eine halbe Stunde abgedeckt kühl stellen
100 g Honig oder für Veganer Apfeldicksaft	
200 g Butter oder für Veganer Pflanzenmargarine	
1 TL Backpulver	
3 EL Salbei	evtl. waschen und klein hacken
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen, die Kräuter auf der Teigplatte verteilen oder vor dem Auswellen unter den Teig kneten	
	Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen auf 180 Grad bei Ober.- Unterhitze vorheizen, Kekse je nach Wunsch mit Formen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Kekse vor dem Servieren gut auskühlen lassen

Zitronenmelisse-Kekse

Zutaten	Zubereitung
350 g Dinkelmehl	alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Küchenmaschine und Knethaken oder Handrührgerät oder von Hand zu einem Mürbteig zusammenkneten und eine halbe Stunde abgedeckt kühl stellen
100 g Honig oder für Veganer Apfeldicksaft	
200 g Butter oder für Veganer Pflanzenmargarine	
1 TL Backpulver	
3 EL Zitronenmelisse	evtl. waschen und klein hacken
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Millimeter dick auswellen, die Kräuter auf der Teigplatte verteilen oder vor dem Auswellen unter den Teig kneten	
	Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen auf 180 Grad bei Ober.- Unterhitze vorheizen, Kekse je nach Wunsch mit Formen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Kekse vor dem Servieren gut auskühlen lassen

Statt nur einer Kräutersorte kann man verschiedenen Kräuter miteinander variieren und mit Schokolade toppen.

Alle Kekse können auch ohne Zucker und dafür leicht gesalzen und mit geriebenem Käse hergestellt werden. Käsereste eignen sich hier hervorragend zur Resteverwertung.