Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rassige Rosmarinkekse mit Meersalz & Zitrone

Eine unvergessliche Kombination

Das Besondere an unserem Keksrezept ist neben der Kombination von Rosmarin und Zitrone, die Mischung aus süß und salzig.

Da ist ein Überraschungseffekt garantiert und die Kekse passen zur Begrüßung, wie auch zum Abschied. Denn wie lautet der bekannte Ausspruch: "Der erste Eindruck zählt, der letzte bleibt".

Hier unsere beeindruckenden **„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.