

Silkes Rosmarinkekse

Mürbeteig mit Rosmarin - eine wunderbare Kombination!

Zutaten

200 g Mehl
200 g zerlassene Butter
200 g Zucker
180 g gemahlene Mandeln
60 g gehackte Walnüsse
3 EL gehackter Rosmarin

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten. Dafür sollten alle Zutaten (bis auf die zerlassene und leicht abgekühlte Butter) sowie die Arbeitsfläche und die Hände kalt sein.

Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig brüchig. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzufügen.

Fertigen Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann Folie entfernen und Teig in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad (Umluft: 160° Grad) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 12 Minuten backen.

Tipp: Die Kekse schmecken am besten, wenn der Rosmarin nicht frisch ist, sondern schon wenige Tage antrocknen durfte.