



© StockSnap – pixabay.com

EINKORN-MANDEL-KEKSE MIT KORINTHEN

(circa 40 Kekse)

Zutaten:

100 g Korinthen, 1 EL Zitronensaft, 140 g Butter, 1 Ei, 80 g brauner Zucker, 300 g Einkorn-Vollkornmehl, 1 TL Backpulver, 100 g gemahlene Mandeln, ¼ TL Vanillepulver

So wird´s gemacht:

Korinthen in Zitronensaft einweichen. Butter, Ei und braunen Zucker miteinander verrühren. Einkorn-Mehl mit Backpulver mischen, Mandeln und Vanille hinzufügen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Korinthen unterkneten. Aus dem Teig eine etwa 3 cm dicke Rolle formen und kaltstellen. Die Rolle in Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden und bei 200 °C etwa 10 Minuten backen.