

Nervenkekse

Teig

300 g Dinkelmehl

200 g gemischte Mandeln

200 g Zucker

200 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

10 – 15 g Nervenkeksmischung

Nervenkeksmischung:

45 g Muskat

45 g Zimt

10 g gemischte Nelken

Mürbteig herstellen, dann aus dem Teig eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4 cm rollen.

Danach die Teigrolle 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die Teigrolle in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Backzeit: 190 °C / 10 – 15 min