

Ritualkekse

Winter

Dies ist ein Rezept ein wenig abgewandelt von den "Nervenkekse" von Hildegard von Bingen - sie sind toll in der Winter- und Rauhnachtzeit und passen hervorragend zu unserem Ritualwein

Zutaten

- 200g Dinkelmehl
- 125 g Alsan oder Butter
- 60 g Honig /Dattelsirup oder Agavendicksaft
- 1 EL Apfelmus
- 2 TL Muskat gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 Stück Schale Zitrone gerieben

Zubereitung

- Butter oder Alsan schmelzen - dann alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten
- In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
- Backofen auf 170 C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Teig ausrollen und mit Keksausstechern ausstechen.
- Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 - 17 Minuten lang backen, bis die Ränder leicht Farbe annehmen
- Kekse dann aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen
- In der Rauhnachtzeit nach der Ritualarbeit mit dem Ritualwein genießen und wirken lassen.