

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Juni 2013

Zarte Rosenblüten-Kekse

Zutaten:

375 g Dinkelmehl (Typ 1050)
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
125 g geschälte Mandeln, gemahlen
120 g Rosenblütenzucker
200 g Butter
1 Bio-Ei
1 Prise Salz
2 Esslöffel klein geschnittene Blütenblätter von Duftrosen (frisch oder getrocknet)
etwas Rosenblütenzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Dinkelmehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln vermischen.

Die Butter klein würfeln und mit Rosenblütenzucker, Rosenblüten, Salz und Ei verrühren.

Die Mehl-Mischung dazu geben, alles zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

Aus dem Teig etwa haselnuss-große Kugeln formen. Diese platt drücken (ca. 0,5 cm dick) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 180 °C. ca. 15 - 20 Minuten backen.

Die abgekühlten Plätzchen mit Rosenzucker bestreuen.

Köstliche Sommer-Plätzchen, die besonders gut zu einer Tasse Bunter-Blütentee schmecken!