

Kekse Einkorn Wölkchen

Zutaten

250 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
250 g	Butter
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Salz
80 g	Puderzucker
1	Vanilleschote (Mark) oder Vanillezucker
200 g	gemahlene Mandeln



Zubereitung

- Butter mit Puderzucker, Salz und das ausgekratzte Vanillemark schaumig rühren
- Einkornmehl, Vanillepuddingpulver und die gemahlene Mandeln zugeben und gut verkneten
- den Teig eine Stunde kalt stellen
- Teig aus der Kühlung holen und in Teilen zu einer **ca. 1cm** dicken Rolle formen
- mit einer Teigkarte **ca. 10g** schwere Teile abstechen und von Hand zu kleinen Kugeln formen
- Die Kugeln auf ein Backblech legen und bei **170°C ca. 12 Minuten** goldgelb backen
- Nach dem Backen kannst du die Kekse noch mit etwas selbstgemachtem Vanillezucker bestreuen
- Kekse vollständig auskühlen lassen und in eine Keksdose oder Glas bis zum Verzehr aufbewahren oder verschenken :-)