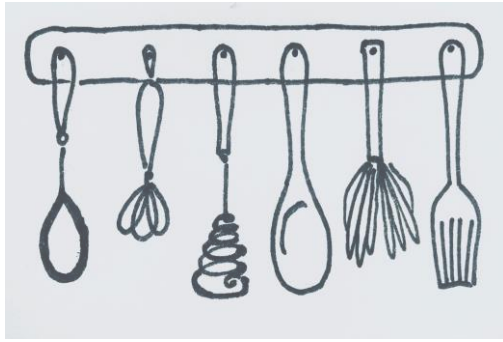




Kräuterkekse

ZUTATEN

85g Butter
0,2 St. Vanilleschote
2 EL Quendel gehackt
40g Dotter
75g Zucker
30g Marzipanrohmasse
0,5 St. Limette (Abrieb)
0,5 St. Zitrone (Abrieb)
225g Mehl
30g Quendelöl
eine Prise Salz

Quendelöl:
1 Bund Quendel
1 St. Limette (Abrieb)
300ml Olivenöl
2-3 Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen



© Wieser

ZUBEREITUNG

Das Quendelöl wird bereits in dunklen Flaschen auf Vorrat hergestellt und wird auch gern in der kalten, sauren Küche zum Abschmecken von Salaten verwendet. Quendel und Thymian haben eine heilende Wirkung bei Erkältungsbeschwerden und stärken das Immunsystem.

Kalte Butter mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig zusammen wirken. Sollte er brüchig werden, kann ein bisschen Eiklar helfen ihn zu retten. Auch wenn zu viel geknetet wurde, hilft das Eiklar gegen das „brandig sein“. Gleich danach den Teig zu Stangen formen (4cm Durchmesser) und im Quendelzucker (Kristallzucker mit gehacktem Quendel) wälzen, anschließend tiefkühlen. Im halbgefrorenen Zustand in Scheiben schneiden und aufs Backblech wegsetzen und bei 165°C mit offenem Zug circa 13min backen.

Es können auch andere Kräuter genommen werden, wie Rosmarin und Lavendel. Es empfiehlt sich jedoch Sortenrein zu bleiben.