

## Kekse

### Zutaten

250 g Dinkelmehl (Typ 630)  
80 g feiner Backzucker  
1 Ei  
2 EL saure Sahne  
75 g Butter  
etwas Tonkabohne  
Zitronenabrieb

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten, über Nacht kalt stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 3 mm) und Motive ausstechen. Bei 160° C Umluft ca. 15 Min. backen.

Auskühlen lassen und dann nach Herzenslust verzieren! Ich habe die Kekse mit Zuckerguss verziert. Einmal gefärbt mit Lavendelsirup und einmal mit Matcha-Pulver.

