



**farmgoodies**  
So entsteht das Gute

## **DINKELKEKSE**

Erstellt am 08.11.2025

Rezept Dinkelkekse mit weihnachtlicher natürlicher Verzierung - so einfach, so gut. Mit dem Wissen, wo's herkommt um ein vielfaches besser. Stimme dich mit uns ein auf Weihnachten 🍷 >>



### **Zutaten** (für ca. 2–3 Bleche)

- 250 g farmgoodies Bio-Dinkelmehl
- 100 g Walnüsse, fein gehackt oder gemahlen
- 100 g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml farmgoodies Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- optional: etwas Vanille oder Zimt für weihnachtliches Aroma

### **Zubereitung**

Trockene Zutaten (Dinkelmehl, Nüsse, Zucker, Backpulver, Salz) in einer Schüssel vermengen.

Eier und Sonnenblumenöl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig kurz kühl stellen (ca. 15–20 Minuten).

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca. 5 mm dick).

Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach Lust und Laune dekorieren – z. B. mit geschmolzener Schokolade, Sonnenblumenkernen etc.

Bei 170 °C Umluft etwa 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.

Auskühlen lassen und genießen 🍷

### **Tipp:**

Die Kekse halten sich in einer Dose gut 2–3 Wochen gut.

