



farmgoodies
So entsteht das Gute

LEINSAMEN KEKSE AUS DEM MÜHLVIERTEL

Erstellt am 03.12.2024

Rezept von Genussland Oberösterreich

🌱 vegetarisch 🍴 leicht ⌚ 20 min

Die perfekte Ergänzung für den weihnachtlichen Keksteller 🌲🎄

Lust auf ein gesundes Weihnachtsgebäck?

Unsere Leinsamenkekse aus regionalen Zutaten des Mühlviertels sind genau das Richtige für den Keksteller!

Neugierig geworden?



ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl
- 160 g Butter
- 120 g Staubzucker
- 150 g Leinsamen, z.B. von Farmgoodies
- 150 g Honig, z.B. vom Hochlandimker Frühwirth
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 Ei versprudelt

ZUBEREITUNG

Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Leinsamen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zu Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen kühl stellen. Teigrolle mit dem versprudelten Ei bestreichen. Rollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit ausreichend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 200°C ca. 8 Minuten goldbraun backen. Kekse auskühlen lassen. Jeweils zwei Stück mit Honig zusammensetzen.

Rezept: **von Genussland Oberösterreich**

FOTO: **KI generiert von Genussland Oberösterreich**

2026 © All Rights Reserved