

Bevor der Rosmarin bei dem einen oder anderen von euch auf dem Balkon erfriert, hab ich hier ein Rezept gefunden, wie wir ihn äußerst sinnvoll verarbeiten können.

Die Kekse sind eine herzhafte Variante zum Adventsgebäck, stärken die Nerven, lindern Erschöpfung, schenken neue Energie. Rosmarin eben!!!!

# Rosmarinkekse

## Zutaten

160 g Butter, 2 EL möglichst klein gehackte Rosmarinnadeln, 40 g brauner Zucker, 200 g Dinkelmehl, 40 g Stärke, 1 Eidotter, 1 Prise Salz

## Zubereitung

Die Butter in einem Topf auf dem Herd langsam flüssig werden lassen, die gehackten Rosmarinnadeln hinzugeben, kurz aufkochen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Die Rosmarinbutter mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zu Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Am nächsten Tag die Rollen in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.

**Guten Appetit wünscht euch Christine**