

Anis-Butterkekse

Zutaten für ca. 30 Kekse

- 260 g Dinkelmehl
- 70 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter kalt, in Würfel geschnitten
- 1 Ei
- 1 TL Anis, gemörsert

Zubereitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. In Klarsichtfolie eingewickelt 30 Minuten kühl stellen.
3. Teig 2-3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
4. Bei 160 °C Umluft 13-15 Minuten backen.
5. In einer Dose sind die Anis-Butterkekse mindestens zwei Wochen haltbar.

