

Nervenkekse (Intelligenzplätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

1 1/4	kg	Dinkelmehl
500	Gramm	Butter kalt in Würfel
300	Gramm	Rohrzucker
400	Gramm	Mandeln gemahlen
4	Stücke	Eigelb
4	Stücke	Eier ganze
50	Gramm	Zimt gemahlen
50	Gramm	Muskat gemahlen
15	Gramm	Nelken gemahlen
1/2	Teel.	Salz
		Wasser nach Bedarf

Anleitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, die Butter in Stückchen darauf verteilen. Zucker, Mandeln, Eigelb, Eier und die Gewürze zufügen. Alles mit einem Messer oder einer Teigkarte durchhacken, rasch zusammenkneten und kalt stellen. Nach ca. 30 Minuten 2-3mm dick auswellen, beliebige Plätzchen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180-200 Grad zu goldener Farbe backen.