

## Weihnachtsbäckerei 2020

### Rezept 12: Rosmarintaler (ca. 55 Stück)



#### Teig:

125 g Butter

3 Zweige frischer Rosmarin

1 Biolimette (Schale – gerieben)

200 g Mehl

60 g Kartoffelstärke

1 TL Backpulver

50 g Zucker

1 EL Vanillezucker

50 g flüssigen Honig

1 Ei

1 TL Zimt

#### Zubereitung:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Rosmarinnadeln sehr fein Hacken und mit der Limettenschale in die flüssige Butter geben. Kurz umrühren und die Butter einige Stunden abkühlen lassen.

Sobald sie abgekühlt ist, mit dem Mehl, der Kartoffelstärke, dem Backpulver, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Honig, Ei und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Knethaken des Handmixers zügig zu einem Teig verarbeiten. Dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und nochmal mit der Hand durcharbeiten. Anschließend in 3 große Teile teilen und jedes Stück zu einer Rolle mit etwa 20 cm Länge und 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen mit Frischhaltefolie bedecken und für einige Stunden kühlen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen – die Rollen einzeln aus dem Kühlschrank nehmen und 1,5 cm dicke Stücke abschneiden – und diese auf dem Backblech verteilen. Diese werden dann bei 170°C ca. 15-20 Minuten gebacken.

Vegan kann man die Kekse machen, wenn man die Butter einfach mit einer hochwertigen pflanzliche Margarine ersetzt und den Honig mit Ahornsirup. Anstelle vom Ei wird ein halber, fein geriebener Apfel verwendet.