

Rosmarin-Kekse



Zutaten

4-6 g Rosmarinnadeln

Zubereitung

Zuerst 4 kleine Stängel frischen Rosmarin abspülen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen (ca. 4 g Rosmarinnadeln) und fein hacken.



300 g Mehl

Die Nadeln mit allen weiteren Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und vier gleich große Rollen formen. Diese in braunem Zucker wälzen und für ca. eine Stunde abgedeckt kühl stellen.



200 g Butter

125 g Zucker



2 Pr. Salz

1 Ei



50 g brauner Zucker

Die Rollen in braunem Zucker wälzen und für ca. eine Stunde abgedeckt kühl stellen.



Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 12 Minuten bei Ober-/ Unterhitze 180 ° C (Umluft 160 ° C) backen. Ergibt ca. 100 Stück.

