



## Dinkelkekse - Lavendel

### Zutaten:

- 1 Eigelb
- 125 g Butter
- 2 Esslöffel Holundersirup
- 1 Esslöffel Sesam
- 65 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl, fein
- 50 g Vollkornmehl
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale einer  
Zitrone
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter,  
entweder Rosmarin, oder  
Lavendel, oder Salbei

### Zubereitung:

1. Beide Mehlsorten und Sesam in eine Schüssel wiegen, eine Prise Salz zugeben. Die Waage auf 0 stellen und dann den Zucker dazu geben. Zitronenschale, Vanillezucker und zwei Esslöffel Lavendelblätter und –blüten dazu geben.
2. Alle Zutaten zusammenkneten und den Teig zu Rollen formen. Die Rollen im Kühlschrank zwischen 5 -12 Stunden kühlen.
3. Die Rollen in schöne Scheiben schneiden und ca. 15-18 Minuten bei ca. 180 ° Umluft backen.

Einen Guten Appetit wünscht **fruchtbares**