

## Vollkorn-Butterkekse



Nein, diese Butterkekse sind nicht vegan. Warum ich sie trotzdem in meine Rezeptesammlung aufnehme? Weil sie, schlicht und einfach, die besten Vollkorn-Butterkekse der Welt sind, weil ich lange am perfekten Rezept getüftelt habe und weil ich immer noch oft nach diesem Geheimrezept gefragt werde: ja, meine Vollkorn-Butterkekse sind berühmt. Und eine der besten Eigenschaften dieser Kekse ist: sie werden immer besser! Ich habe mal vergessen, daß wir noch Osterkekse in der Keksdose haben, bis ich sie um Pfingsten herum wiedergefunden habe ... und, was soll ich sagen? Sie schmeckten noch immer göttlich! Deshalb ist dieses Rezept vom Umfang her auch großfamilientauglich - wenn Ihr nicht soooo viele Kekse auf einmal backen wollt, halbiert Ihr die Menge am besten. Jetzt aber zum Rezept:

### Zutaten

- 750 g Vollkorndinkelmehl (am besten frisch gemahlen)
- 500 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Tl Vanille, gemahlen

Es versteht sich (hoffentlich) von selbst, daß alle Zutaten aus biologischem Anbau / artgerechter Haltung stammen sollten.

### Zubereitung

Das frisch gemahlene Mehl wird in Form eines großen Hügels auf die Arbeitsplatte gegeben. Auf der Oberseite des Hügels wird ein Krater gebildet, in den der Zucker, das Vanillepulver, die aufgeschlagenen Eier und die in Stücke geschnittene harte Butter kommt. Nun hackt man das Ganze mit einem großen Messer so lange klein, bis sich grobe Brösel gebildet haben (das dauert gut und gerne 10 Minuten). Diese Brösel werden mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet, der in Folie gewickelt und mindestens eine Stunde lang kühlgestellt wird. Nach der Kühlzeit wird der Teig in dicke Scheiben geschnitten (das erleichtert das Ausrollen bei dieser Menge ungemein!) und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Nun können nach Belieben Plätzchen ausgestochen werden, die, je nach Dicke, bei 160 ° C Umluft ca. 10 - 15 Minuten (die Kekse sollten goldbraun sein!) gebacken werden. Nach dem vollständigen Auskühlen sollten die Butterkekse in luftdichte Keksdosen verpackt werden.