

## Nervenkekse & Quendelkekse

### Muskat-Zimt-Nelken-Kekse („Nervenkekse“)

20 g Zimt  
20 g Muskat  
10 g Nelken  
400 g Dinkelmehl  
250 g Butter  
150 g (brauner) Rohrzucker  
200 g süße Mandeln (gemahlen)  
2 Eier  
etwas Salz und Wasser

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann 2–3 mm dicke Plätzchen ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180–200° C zu goldener Farbe backen. Täglich etwa 3–5 dieser Plätzchen essen, dazu Dinkelkaffee oder Fencheltee.

### Quendelkekse

1 kg Dinkelmehl  
3 gehäufte Esslöffel Quendelpulver  
300 g Rohrzucker  
300 g Butter  
3 Eier  
300 g gemahlene Mandeln  
1–2 Päckchen Weinstein-Backpulver  
etwas Salz und Wasser

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, dann 3–4 mm dicke Plätzchen ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 C ca. 10 Minuten backen.