Wildkräuter-Blümchen

Zutaten:

240 g Dinkelvollkornmehl
120 g Butter
120 g Rohzucker
1 Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
2 EL frische, wilde Blüten (Mädesüß, Rotklee, Frauenmantel, Wiesen-Salbei, Holunder, wilde Rosen, Schafgarbe o. ä.), fein gehackt
Holunderblütengelee

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den glatten Teig etwa ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und Kekse in Blütenform ausstechen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) etwa 8 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann mit Holunderblütengelee zusammensetzen.

Rezept von www.durchwaldundwiese.de