

## **Nervenkekse nach Hildegard von Bingen**

650g	Mehl
200g	Butter
100g	Rohrzucker
100g	gehackte Mandeln
2	Eidotter
1	ganzes Ei
25g	Zimt (gemahlen)
25g	Muskat (gemahlen)
7,5g	Nelken (gemahlen)
1 Prise	Salz
ggf.	etwas Wasser

Aus den Zutaten einen Teig kneten, zuerst Zucker und Eier, dann die Butter dazu – Salz nicht vergessen -, dann die Mandeln und Gewürze dazu, dann das Mehl, falls zu trocken und sehr zäh, etwas Wasser dazu.

Den Teig kneten, dann 2-3 Rollen formen und mind 30 min kalt stellen. Dann von den Rollen etwas dickere Scheiben schneiden und aufs Backblech legen (am besten klebefreies Backpapier). Bei 180 Grad 20-25 min backen und anschließend abkühlen lassen. Die Kekse, von denen man wg. des rel. hohen Anteils an Muskat nicht mehr als 2-3 Kekse täglich essen sollte ☺, sind sehr lange haltbar.

Wohl bekomm's!