

## Basilikum- bzw. Lavendelkekse

Mit vielen Küchenkräutern lassen sich auch Süßspeisen und Gebäck aromatisieren. Hier ein guter Beweis:

### Zutaten für 30 – 40 Stück:

150 g Mehl  
100 g **kalte** Butter in kleinen Würfeln  
50 g feinsten Zucker  
1 Prise Salz  
3 EL fein gehackte Basilikumblätter **oder** 2 EL fein gehackte Lavendelblüten

### Zubereitung:

Bereiten Sie aus Mehl, Butter, Zucker und Salz zügig einen Mürbeteig zu. Anschließend die fein gehackten Kräuter unterkneten. Aus dem Teig mehrere 2-3 cm dicke Rollen formen, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Min durchkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Von den durchgekühlten Teigrollen gleichmäßige Scheiben (ca. 5 mm) abschneiden. Wegen der Kräuter verformen sich diese häufig etwas, daher bei Bedarf glatt drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und in 10-12 Min goldbraun backen. Auf einem Rost auskühlen lassen und anschließend in einer gut verschließbaren Blechdose verpacken.



©Frank Huber/wikimedia