





## Weißdorn-Kekse

### Zutaten:

- 150g Mehl
- 100g gerieb. weiße Schokolade
- 56g Butter
- 1EL Honig
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 80ml Weißdorntee
- 55g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Weißdornblüten

### Zubereitung:

01: Für die Herstellung des Weißdorntees 2 Esslöffel getrocknete Weißdornblüten mit 250ml heißem Wasser aufbrühen. (ca. 20min ziehen lassen).

02: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Wenn der Teig zu klebrig sein sollte noch ein wenig Mehl hinzugeben.

03: Nun den fertigen Teig mit Frischhaltefolie umwickeln oder in einer verschließbaren Box in den Kühlschrank stellen. Danach den Ofen auf 180°C vorheizen.

04: Als nächstes den Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Auch können aus dem Teig einfache kleine Kugeln oder Taler geformt werden.

05: Zuletzt die Kekse etwa 12-13 Minuten backen bis die Oberseite goldbraun ist.



**Tipp:** Die Blütezeit des Weißdorns ist zwischen April und Mai.

Rezept/-Teilidee: "Das inoffizielle Harry Potterkochbuch, Dinah Bucholz, Felsenkekse (S.64)

Bild Weißdornblüten: <https://pixabay.com/de/crataegus-blumen-busch-bl%C3%BCten-2362607/>

