

Keltenkringel (Dinkel-Kekse) ca. 15-20 Stück

- **500g Dinkelvollkornmehl**
- **150g Zucker**
- **50g Honig**
- **3 Eier**
- **75g Butter**
- **Ein Päckchen Backpulver**
- **Eine Prise Salz**
- **Wasser je nach Geschmeidigkeit des Teiges**

Auf 500g Dinkelvollkornmehl und dem Backpulver kommen der Honig und der Zucker .

Dann fügt man die flüssige Butter hinzu, sowie die Eier

Mit nassen Händen wird der Teig geknetet, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Man formt flache Scheiben und drückt zuletzt ein Loch in die Mitte.

Die Kringel werden auf Backpapier aufs Blech gesetzt und 15 Minuten bei 175 Grad Ober/Unterhitze gebacken.

Sie halten sich bis zu drei Wochen, ohne das Aussehen oder den Geschmack zu verändern.