

## Leo Kekse

Rezept für zwei Bleche Leo Kekse:

200g Dinkelvollkornmehl  
100g Dinkelmehl Typ 1050er  
1 Ei  
100g Rohrohrzucker  
170g Butter  
Vanille

1-2 EL Kakao zum Färben des Teiges

1. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel wiegen und mit kalten Händen rasch einen Mürbeteig kneten- es können ruhig noch kleine Butterstückchen zu sehen sein. Zweidrittel des Teiges bleibt hell, den restlichen Teig in drei Teile teilen und mit ungezuckertem Kakaopulver färben.
2. Den hellen Teig nun circa 1 cm dick auswellen, am besten oben ohne Mehl, das geht ganz langsam sehr gut, oder einfach eine Lage Klarsichtfolie dazwischen legen. Nun mit dem hellsten Kakao-Teig kleine Flecken auf den Teig legen und mit den Fingern leicht andrücken. Einmal drüber wellen.
3. Jetzt kommen die beiden anderen Teigfarben dazu, und wenn euch das Muster so gefällt, dann en Teig auf ca. 0,3 cm auswellen oder eben so, wie ihr eure Kekse gerne mögt und Kreise oder andere Formen ausstechen. Kekse nun bei 180 Grad Umluft ca. 6-9 Minuten backen.

