

### GUTE LAUNE KEKSE

1 kg Mehl                    200 g Butter  
200 g gem. Mandeln        1 Prise Salz  
200 g Zucker                4 Eier  
35 g Muskatnuss        35 g Zimtpulver  
2 EL Curcuma                10 g Lebkuchengewürz  
Milch

Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten und kalt ruhen lassen. Den Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Diese bei 180° C 10-15 Min. backen.

### INGWERMUFFINS

1 eingelegte Ingwerknolle (ca. 200g)  
100 g Butter                200 g Mehl  
3 EL Kakao                 5 Eier  
175 g Zucker                3 TL Backpulver  
½ TL Zimt, Lebkuchengewürz

Die Ingwerknolle schälen und einen Tag in Zuckerwasser einlegen, dannach sehr fein reiben. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Den geriebenen Ingwer, Mehl, Kakao, Backpulver und Gewürze zugeben und zu einem cremigen Teig verarbeiten, ggf. mit dem Einlegzuckerwasser verdünnen. Einweiße steif schlagen und unterheben. Die Muffins bei 180 ° C ca. 15-20 Minuten backen.

### Basilikum-Rosmarinbrot

500 g Mehl (Typ 1050)        1 Bund Basilikum  
½ Würfel Hefe                1 EL Basilikumöl  
1 TL Salz                      1 Zweig Rosmarin

Aus den Zutaten eine Hefeteig machen und min. 3 Stunden gehen lassen. Dann bei 200-250 ° C backen. Dieses Brot kann man auch in Tonblumentöpfen backen.