****

**Honig-Joghurt Kekse**

**Vermenge 150 g Weizenmehl, 150 g Weizenvollkornmehl ( alternativ** [**Dinkel**](http://www.smarticular.net/dinkel-gesundes-urkorn-koch-rezepte-gluten/) **) und**

**150 g Roggenmehl.**

**Nun kommen Honig und magerer Naturjoghurt dazu – nach Augenmaß, so dass ein weicher, homogener Teig entsteht.**

**Den Teig nicht zu dünn ausrollen und mit Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen. Bei 160 °C ca. 45-60 Minuten backen.**

**Sollte der Teig zu fest sein, gib einfach ein bisschen Wasser dazu.**