****

**Sesam-Erdnussbutter Kekse**

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

**Dazu kommen 4 Esslöffel Sesam, 1 Esslöffel ungesalzene Erdnussbutter und 12 Ei**

**Wasser nach Bedarf zugeben, damit ein homogener Keksteig entstehen kann.**

**Abwandlung:**

**150 g Roggenmehl, 100 g Kokosmehl, 170 g Dinkelmehl und ein Mokkalöffel Eierschale (Kalk)**

**…. Oder einfach nach eigenen Vorstellungen ☺**