

## Keks-Dessert mit Eis und Thymian



ZUBEREITUNG:  
20 MINUTEN + RUHEZEIT



BACK- KOCHZEIT:  
CA. 20 MINUTEN



### ZUTATEN:

500 g Mischung Dinkelkeks  
(oder Backdose Dinkel-Spitzbuben)  
300 g weiche Butter (max. 15°C)  
3 Eigelb  
Zitronenschale  
Etwas Thymian

### ZUBEREITUNG:

Die Mischung in eine Schüssel geben und die weiche und zerkleinerte Butter darauf verteilen. Die 3 Eigelb und etwas Zitronenschale dazugeben und alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten.

Im Kühlschrank mit Frischhaltefolie zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck ausrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blechlegen und ca. 15-20 Minuten backen.

Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter legen, nach 5 Minuten mit Hilfe eines Teigausstechers Scheiben ausstechen (Ø ca. 8 cm) und vollständig abkühlen lassen. Den übrig gebliebenen Mürbteig mit den Fingern zerbröseln und auf die Seite legen. Das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen. Mit einem Eisportionierer eine Kugel Eis auf den Keks geben.

Anschließend mit Mürbteigkrümel und einigen Thymianblättern garnieren.