



Mit freundlicher Unterstützung durch



und



Medienpartner



---

## THEMA DES WETTBEWERBS 2013: THYMUS VULGARIS KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

---

PROJEKTTITEL:

**Thymian Genuss Herzen**

---

### EINGEREICHT VON

Fa. Aromagluck; Fr. Marianne Pircher  
Kontakt: <http://www.aromaglueck.at/>

---

### PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Rezept: 350g Dinkelmehl, 185g Butter, 100g geschälte fein geriebene Mandeln, 120g brauner Zucker, 15g Muscovado Zucker, 1,2g Bio Thymian getrocknet, 7gtt. Thymian ct. linalool (ätherisches Öl) und 8gtt Tonka (ätherisches Öl).

Diese Kekse wirken konzentrationsfördernd, nervenstärkend und stresslösend. Bei Überarbeitung oder Unruhe schenken sie Mut und Wärme. Durch den Muscovado Zucker und dem ätherischen Öl der Tonkabohne bekommen diese Kekse eine karamellartige Note.

## BILDER

