

DNK-Keksrezept – Nachhaltigkeit zum Anbeißen



Mit den DNK-Keksen möchten wir die Idee der Nachhaltigkeitsberichterstattung greifbar machen. So wie ein gutes Rezept aus wenigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten besteht, braucht auch ein Nachhaltigkeitsbericht Klarheit, Struktur und die richtigen Komponenten.

Unsere Roadshows sollen Unternehmen auf diesem Weg begleiten. Sie richten sich an alle, die ihre Berichterstattung einfach und bedarfsorientiert gestalten möchten.

Der Deutsche Nachhaltigkeitskodex (DNK) steht dabei für:

- Einfache Anwendung und klare Struktur
- Praxisnähe und Bedarfsorientierung
- Expertise und Unterstützung
- Transparenz, Zukunftsfähigkeit und soziale Verantwortung

Rezept für DNK-Kekse

Für den Mürbeteig

- 250 g weiche Bio-Butter
- 125 g Bio-Puderzucker
- Mark von $\frac{1}{2}$ Bio-Vanilleschote
- 1 Messerspitze Salz
- Abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 375 g Dinkelmehl (Type 630)

Für die Füllung

- 150 g Bio-Nougat
- 150 g Bio-Kuvertüre

Zubereitung

Mürbteig

1. Die Butter mit Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale cremig rühren.
2. Das Mehl dazusieben und kurz unterkneten.
3. Den Teig abgedeckt etwa **1 Stunde kaltstellen**.
4. Anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche ca. **3 mm dick ausrollen** und **runde Kekse ausstechen**.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **mittlerer Schiene** im vorgeheizten Ofen **10–15 Minuten goldgelb backen**.
6. Auskühlen lassen.

Füllung

1. Den Nougat leicht erwärmen, die flüssige Kuvertüre unterrühren.
2. Die Hälften der Kekse umdrehen, mit der Schoko-Nougat-Masse bestreichen und mit der zweiten Hälfte zusammensetzen.



Deutscher
Nachhaltigkeits
Kodex