



Schoko-Roter Pfeffer



Rosmarin-Zitrone



Lavendel-Vanille

DINKEL-VOLLKORN-KEKSE  
3 VARIATIONEN

# ZUTATEN

300 g	Dinkelvollkornmehl
180 g	Butter
60 g	Honig
2	Eigelbe
1 MSP	Salz

Für die verschiedenen Geschmacksrichtungen:

## Lavendel-Vanille

(1 TL Lavendel + 1/4 Vanilleschote)

## Rosmarin-Zitrone

(1 TL Rosmarin + Abrieb einer Bio-Zitrone)

## Schoko-Roter Pfeffer

(1 TL Roter Pfeffer + 30 g Zartbitter Schokolade, geraspelt)

# ZUBEREITUNG

Aus dem Dinkelmehl, der Butter, dem Honig und den Eigelb einen Teig kneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und zum Verfeinern die jeweiligen Zutaten der verschiedenen Geschmacksrichtungen hinzufügen, diese gut in den Teig einarbeiten. Den Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss daran den Teig ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech, bei 150°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Unser Mehl ist vielseitig einsetzbar für herhaftes Brot und kreative Backwaren. Das schmeckt und tut unserer Umwelt gut. Denn das Wirtschaften im Kreislauf der Natur ist uns besonders wichtig.

Weitere Rezepte finden sie unter:  
[www.kornkreis.bio](http://www.kornkreis.bio)



**KORNKREIS**

Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH

Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen

DE-ÖKO-006 - [info@kornkreis.bio](mailto:info@kornkreis.bio)