



Schoko-Roter Pfeffer



Rosmarin-Zitrone



Lavendel-Vanille

# DINKELVOLLKORN-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 + ¼ Vanilleschote)

### **Rosmarin-Zitrone**

(1 TL Rosmarin + Abrieb einer  
Bio-Zitrone)

### **Schoko-Roter Pfeffer**

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

Unser Mehl ist vielseitig einsetzbar für  
herzhaftes 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)**

## 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 Geschmacks-  
richtungen 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 Back-  
papier ausgelegtem Blech, bei  
150°C Ober- und Unterhitze  
ca. 15 Minuten backen.



**KORNKREIS**

**Erzeugergemeinschaft GmbH**

**Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen**

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