



DINKEL-VOLLKORN-KEKSE

ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g frisch gemahlener Dinkel

180 g Butter

60 g Honig

2 Eigelbe

1 MSP Salz

Für die verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Lavendel-Vanille

(1 TL getrockneter Lavendel + ¼ Vanilleschote)

Rosmarin-Zitrone

(1 TL getrockneter Rosmarin

+ Abrieb einer Bio-Zitrone)

Schoko-Roter Pfeffer

(1 TL Roter Pfeffer

+ 30 g Zartbitter Schokolade 75%)



ZUBEREITUNG

Aus dem Dinkelmehl, der Butter, dem Honig und den Eigelb einen Teig kneten. 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 15 Minuten backen. Für die verschiedenen Geschmacksrichtungen: Die Zutaten, Lavendel und Rosmarin in der Hand zerkleinern, die Vanilleschote auskratzen, die Schokolade raspeln und den Roten Pfeffer mörsern. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und zum Verfeinern je zwei Zutaten hinzufügen, diese gut in den Teig einarbeiten.

LUST AUF MEHR REZEPTE? BESUCHEN SIE UNS AUF
www.kornkreis.bio/rezepte

KORKREIS
Erzeugergemeinschaft GmbH
Talstraße 21 | 89542 Herbrechtingen
www.kornkreis.bio | info@kornkreis.bio

