



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 + 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

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.



KORKREIS

Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH

Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen

DE-ÖKO-006 - info@kornkreis.bio