Rezept

Schnell kernige Dinkelplätzchen

Ein Rezept von Schnell kernige Dinkelplätzchen, am 12.10.2024

Zutaten

50 g	Dinkelmehl (Type 630)
100 g	kernige Haferflocken
2 EL	Sonnenblumenkerne
100 g	(Roh-)Rohrzucker
1	zimmerwarmes Ei (M)
1/2 TL	Backpulver
50 g	Rosinen
100 g	weiche Butter
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver, Haferflocken, Rosinen und Sonnenblumenkernen vermischen.

2. Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und alles cremig schlagen.

3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.

4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.