



Gewürz-Butterplätzchen

Nervenkekse

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g 30 g 80 g 170 g 2 1 geh. TL 1 geh. TL	Dinkelvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Maisvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Bioland-Rübenzucker Butter Eier Zimt Muskat	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät und Knethaken zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Das dauert ca. 2-3 Minuten. • Die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigkugel formen • Die Teigkugel ca 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
ca. 40 g 1 TL	Bioland-Rübenzucker Zimt	<ul style="list-style-type: none"> • In der Zwischenzeit Zimtzucker vorbereiten. Dafür Zimt zum Rübenzucker geben und vermischen. • Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Plätzchenteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und Plätzchen ausstechen. • Die ausgestochenen Plätzchen im Zimtzucker wälzen. • Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180°C Ober- / Unterhitze für 15 Minuten backen.



BIOHOF
Fischer-Jählinger