

Bärentatzen 5 Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

220	Gramm	Dinkel, fein gemahlen
70	Gramm	Mandeln, fein gemahlen
100	Gramm	Blütenhonig
125	Gramm	Butter
1	Essl.	Kakao
1/4	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelken
1	Prise	Vollmeersalz

Anleitung:

Kakao, Zimt, Nelken, Salz und Mandeln mit Dinkelmehl vermischen. Honig und Butter dazugeben und rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten, eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig 2 Rollen formen, ca. 3 cm dick. Mit dem Messer kleine Stücke abschneiden und daraus muskat große Kugeln formen. Die Teigkugeln auf das Blech setzen und mit einer Küchengabel eindrücken. Ca. 14 Min. bei 180°C auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten