

Biscuits - Vollkornkekse Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwert

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Haferflocken
50	Gramm	Brauner Zucker
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter oder Margarine
1-2	Essl.	Milch
		Eventuell Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Anleitung:

Haferflocken im Mixer zerkleinern. (Konsistenz ähnlich geriebene Haselnüsse). Mehl, Haferflocken, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken in die Schüssel geben und alles zu einem Teig verkneten. Dann noch 1 oder 2 EL Milch dazugeben, so dass der Teig glatt und etwas feucht ist. In die Folie gewickelt 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig auf eine Frischhaltefolie legen, eine andere darüber und dann mit dem Nudelholz ca. 4- 5mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (ca. 6- 7cm) ausstechen und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 180°C backen, bis sie goldbraun sind. Die Kekse ca. 5 Minuten stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Eventuell Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Kekse von unten mit der Schokolade bestreichen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren. Innerhalb von 2- 3 Tagen aufessen.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Backzeit (ein Blech):

ca. 15 Minuten

Wartezeit:

15 Minuten

Der englische Keksklassiker. Sie sind schön knusprig, lecker und sehr einfach. Sie sind gesund, weil sie aus Vollkornmehl und Haferflocken gebacken sind.