

## Dinkel - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Dinkelvollkornmehl
50	Gramm	Mandelblättchen
50	Gramm	Honig
1	Teel.	Vanillezucker
1	Messersp.	Zimtpulver
1	Prise	Gewürznelkenpulver
1		Mehl für die Backform

### Anleitung:

Ist eine Süßspeis für Kinder mit z.B. Weizenmehl-, Zucker- und Eier-Allergie nach Der Lehre von Hildegard Von Bingen

===== QUELLE =====  
<http://www.kochmeister.com>  
-- Erfasst \*RK\* 29.10.09 von  
-- Konrad Heizmann

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und daraus mit bemehlten Händen walnußgroße Kugeln auf das Blech setzen und auf mittlerer Einschubleiste 10 bis 12 Minuten backen, bis die Kugeln zu flachen Talern verlaufen. Auf dem Blech abkühlen lassen.