

Dinkel - Zimtherzli Vollw.

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Land, Schweiz, Vollwert

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Vollrohrzucker
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Nelkenpulver
1	Spur	Salz
3	Essl.	Sauerrahm
250	Gramm	Dinkelmehl

Anleitung:

Butter und Zucker in eine Schuessel geben und schaumig rühren. Alle restlichen Zutaten (ausser Dinkelmehl) dazugeben und gut verrühren. Mehl dazugeben und zu einem Teig verarbeiten; 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig 1/2 cm dick auswallen und Herzen ausstechen. Auf Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC ca. 15 Minuten backen.