

Dreikorn - Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Haselnüsse, gerieben, leicht geröstet (trockene Pfanne)
5	Essl.	Milch
200	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Gem. Vanille
200	Gramm	Honig
2		Eier
100	Gramm	Hirse, fein gemahlen
100	Gramm	Nackthafer, fein gemahlen
100	Gramm	Weizen oder Dinkel, fein gemahlen

Anleitung:

Butter mit Honig und Eiern schaumig rühren. Milch und Gewürze dazugeben. Mehl und Nüsse unterheben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen im Kühlschrank ruhen lassen, dann 3 mm dick ausrollen und beliebige Backformen ausstechen, evtl. mit etwas verschlagenem Eiweiß bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Die Plätzchen auf der mittleren Leiste bei 180°C in 20 Min. hellbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten