

Gewürzucken Braune Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Gebaeck, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Apfelkraut
125	Gramm	Brauner Rohrzucker
125	Gramm	Feine Haferflocken
200	Gramm	Weizenvollkornmehl
		Fein gemahlen
2		Eier
2	Essl.	Nuesse; gerieben
1/2	Teel.	Hirschhornsalz
1/2	Teel.	Pottasche
1	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Zitronensaft
2	Teel.	Kardamom; gemahlen
3	Teel.	Zimt

VERZIERUNG

		Halbierte Haselnuesse
		ODER
		Halbierte Mandeln
		Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Vollmilchkuvertuere
		Oder Schokolade
1		Blech ergibt ca. 100 Stueck

Anleitung:

Hirschhornsalz und Pottasche getrennt voneinander in wenig Wasser (doppelte bis vierfache Volumenmenge) anruehren und ca. 5 Minuten Ruhen lassen. Anschliessend saemtliche Zutaten zu einem kremigen Teig verarbeiten Und auf einem gut gefetteten Blech ausstreichen. Je nach beabsichtigter Eckengroesse mit halbierten Haselnusskernen, Mandeln oder Sonnenblumenkerne belegen oder unverziert lassen (und Nach dem Backen mit Kuvertuere oder Schokolade bestreichen). Im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad C ca. 30 Minuten backen. Da der Teig sehr schnell sehr muerbe wird, sollte er so heiss wie Moeglich in Ecken geschnitten werden. Wenn die Ecken nicht vor dem Backen verziert wurden, koennen Sie sie Auch nach dem Erkalten der Plaetzchen mit geschmolzener Kuvertuere Oder Schokolade bestreichen und eventuell dann mit Nuessen und Mandeln belegen. Die Ecken schmecken am besten wenn sie in einer fest schliessenden Dose mehrere Tage bis Wochen aufgehoben wurden.