

Hirse - Plätzchen - Feine

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1		Eigelb, (1)
1		Eigelb, (2)
3	Essl.	Ahornsirup
150	Gramm	Butter
1/2		Zitrone, Schale davon
150	Gramm	Hirse, fein gemahlen
1	Essl.	Milch, oder 2
60	Gramm	Mandelhälften, abgezogen

Anleitung:

Die Butter mit dem Eigelb (1) und dem Ahornsirup schaumig rühren. Das Weizenmehl, das Hirsemehl und die Zitronenschale darüber streuen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Von der Teigrolle gleich dünne Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen. Das Eigelb (2) mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit je einer Mandelhälfte verzieren. Die Hirseplätzchen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.