

Mohn - Hirse Pl. Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 40 Stück

150	Gramm	Brauner Zucker
1		Vanillezucker
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Gemahlener Mohn
80	Gramm	Hirsekörner
50	Gramm	Vollkornmehl
1		Ei
1		Zitrone; die Schale
1	Teel.	Kardamom
1	Teel.	Zimt
1/4	Ltr.	Milch
40		Vollkorn-Oblaten (Durchmesser 60 mm)

Anleitung:

Hirse mit heißem Wasser waschen, in Milch 12-15 Min. unter mehrmaligem Umrühren weich kochen, abkühlen lassen.

In einer Schüssel alle Zutaten mischen, Hirse zugeben, zu einem Teig verkneten. Masse mehrere Stunden im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Aus der Teigmasse walnussgroße Kugeln formen, auf Oblaten legen, mit einer in Mehl getauchten Gabel etwas festdrücken, nicht ganz bis zum Rand, da Plätzchen beim Backen auseinanderlaufen. Bei 180°C ca. 15-20 Min. backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit geschmolzener weißer Kuvertüre Spiralen ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten