

Nuss - Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weizenschrot (fein gemahlen oder Type 1700)
100	Gramm	Roggenmehl (Type 1150)
1		Ei und 1 Eigelb
1	Prise	Salz
50	Gramm	Fester Honig
100	Gramm	Butter
60	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Essl.	Sesam
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Crème fraîche
	Einige	Verschiedene Nüsse zum Garnieren

Anleitung:

Schrot, Mehl, Salz und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde in das Gemisch drücken. Ei und Eigelb hineingeben. Honig und Butter in Stückchen auf dem Rand verteilen. Alles miteinander zu einem festen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen, etwas eindrücken und auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 175-200°C 15-20 Minuten backen. Sesam in einem kleinen Topf unter Rühren anrösten. Honig und Crème fraîche hinzufügen und unter Rühren einkochen. Abkühlen lassen. Etwas von der Sesam-Honig-Mischung in die Vertiefung der Plätzchen geben und eine Nuß hineindrücken.