

Roggen-Vollkornkekse (Vollwert)

Kategorien: Plätzchen, Vollwert

Zutaten für: 1 Rezept

550	Gramm	Roggenmehl, Vollkorn
150	Gramm	Rohrzucker (Vollrohrzucker)
150	Gramm	Honig, flüssiger
250	Gramm	Butter, weiche
2		Ei(er)
1	Flasche	Butter-Vanille-Aroma
100	Gramm	Trockenfrüchte
75	Gramm	Leinsamen, geschrotet
		Evtl. Sesam
		N. B. Schokolade, bitter (70 % Kakao)

Anleitung:

Zunächst die weiche Butter, den Vollrohrzucker und den Honig mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Die Eier hinzugeben und die Masse einige Minuten lang verrühren.

Die Trockenfrüchte klein schneiden bzw. wiegen und mit dem Leinsamen unterrühren. Das Roggen-Vollkornmehl unterkneten (entweder mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Hand). Die Masse zu einem glatten Teig kneten und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig entweder etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und mit dem Messer in Rauten oder Quadrate schneiden. Je nach Geschmack kann man vor dem Schneiden Sesam auf den ausgerollten Teig streuen und mit dem Nudelholz einarbeiten.

Oder den Teig zu Rollen formen (etwa 2 cm dick), in Scheiben schneiden und diese mit den Fingern zu runden Plätzchen formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 150°C (Umluft) etwa 15 bis 17 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in geschmolzene Edelbitterschokolade tunken.