

Sonnenblumen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

125	Gramm	Vollkornmehl
125	Gramm	Gem. Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Margarine
80	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
		Aprikosenmarmelade

Anleitung:

Für den Guß: 100 g Puderzucker, Zitronensaft, Sonnenblumenkerne Aus den Zutaten (außer Marmelade) einen Mürbeteig herstellen. Teig ausrollen, Plätzchen (am besten runde) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Min. backen. Jeweils zwei Plätzchen mit etwas Aprikosenmarmelade und mit dem Guss bestreichen. Mit Sonnenblumenkernen verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten