

Sonnenblumen - Taler

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

75	Gramm	Honig
150	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanille
250	Gramm	Dinkel, fein gemahlen
		Belag:
125	Gramm	Honig
100	Gramm	Butter
3	Essl.	Sahne
250	Gramm	Sonnenblumenkerne

Anleitung:

Für den Teig Honig, Butter, Salz und Vanille zusammenrühren. Dinkelmehl unterrühren, anschließend zwei Stunden kalt stellen. Teig 4 mm dick ausrollen und Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.

Für den Belag Honig, Butter und Sahne aufkochen. Sonnenblumenkerne unterrühren, bis es nicht mehr flüssig ist.

Belag auf die Plätzchen setzen und bei 175°C ca. 10 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Zeit zum Kühlen