

Vollkorn - Mürbteig

Kategorien: Plätzchen, Teig, Eigen, Vollwertküche, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Butter
150	Gramm	Bienenhonig
85	Gramm	Eigelb
2	Gramm	Meersalz
700	Gramm	Vollkornmehl
		Salz

Anleitung:

Gekühlte Butter in Würfel schneiden mit Bienenhonig, Eigelb und Salz glatt und geschmeidig arbeiten. Ist die Butter glatt dann das Vollkornmehl zugeben. Den Teig 2-3 Std kühlen. Etwa 4 mm Dick ausrollen verschiedene Formen austechen oder Schneiden.auf Bleche mit Blechreinpapier legen und mit Eigelb/Milch bestreichen. Mit halben Mandeln,Belegfrüchte,Mohn ect. belegen.Eignet sich auch gut als Baumbehang für Weihnachten. Die Plätzchen bei 160°C etwa 15 min. Backen.