

Knusper - Herzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Weizenvollkornmehl
50	Gramm	Haferflocken
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Öl
50	Gramm	Nüsse
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Vanille
1	Teel.	Zimt
	Etwas	Muskat
		Schale einer ungespritzten Zitrone, abgerieben
1	Teel.	Zitronensaft

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen, 30 Min. ruhen lassen. Teig ausrollen (1/2 cm dick), Herzchen ausstechen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Knusper - Kugeln

Zutaten für: 40 Stück

50	Gramm	Butter
150	Gramm	Vollrohrzucker
2		Eier
1	Prise	Salz
50	Gramm	Geh. Orangeat
50	Gramm	Geh. Zitronat
200	Gramm	Leicht geröstete Sonnenblumenkerne
1	Essl.	Zitronensaft
200	Gramm	Dinkelmehl, frisch gemahlen
50	Gramm	Dinkelweißmehl
1/2	Teel.	Weinsteinbackpulver
1		Eigelb

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier und Salz beigeben, gut verrühren. Orangeat, Zitronat, Sonnenblumenkerne und Zitronensaft dazu mischen, mit dem Dinkelmehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Drei bis vier Stunden kalt stellen. Kleine Teigkugeln formen, mit Eigelb bestreichen und 12 Min. bei 200°C auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann