



🕒 **RUHEZEIT:** 30 Minuten **BACKZEIT:** 12 Minuten **Ca. 3 Bleche**

DINKEL PLÄTZCHEN

LECKERE AUSSTECHPLÄTZCHEN AUS DINKEL-MÜRBETEIG

SCHRITT 1: Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Zucker, Vanillezucker sowie eine Prise Salz in einer großen Rührschüssel vermengen.

SCHRITT 2: Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Eigelb zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.

SCHRITT 3: Die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 4: Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 5: Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den kühlen Teig etwa 5 Millimeter dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

SCHRITT 6: Die Plätzchen auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

SCHRITT 7: Jetzt beginnt der kreative Teil: sobald die Plätzchen ausgekühlt sind, kannst du mit dem Verzieren beginnen. Beim Verstreichen der Farbe ist ein Zahnstocher nützlich.



ZUTATEN

250 g Dinkelmehl
50 g Dinkelvollkornmehl
90 g Zucker
200 g Butter
1 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz

ZUM VERZIEREN

(je nach Belieben)
Lebensmittelfarbe
100 g Kuvertüre
Puderzucker
Streusel

Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!