



Granolakekse



★★★★★
**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten

100 g Butter
50 g Zucker
etwas Salz
140 g Ahornsirup
150 g Vollkornweizenmehl
1 Msp. Zimt (gemahlen)
1 Msp. Piment
150 g Nüsse
(Haselnuss, Mandeln, Cashewkerne)
½ TL Ingwer (gemahlen)
4 EL Sesamsaat



Zubereitung

Für den Mürbteig Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und 2 EL Ahornsirup mit den Knethaken des Mixers verkneten. Mehl, Zimt und Piment zugeben und zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Danach zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kaltstellen.

Für den Belag Cashewkerne hacken. Restlichen Ahornsirup mit Ingwer, Sesam und Cashewkernen verrühren.

Mürbteig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen Klarsichtfolie auf 24 x 24 cm ausrollen. Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und anschließend mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Mürbteig im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 10-12 Minuten zartbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, die Cashew-Masse gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen und weitere 5 Minuten, wie oben, backen. Aus dem Backofen nehmen und 1 Stunde abkühlen lassen. Superfood-Plätzchen mit einem schweren glatten Messer in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden.

Tipp I: Die Granolakekse zwischen Backpapier in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 4 Wochen.

Tipp II: Sie können auch Goji-Beeren oder getrocknete Cranberrys, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne zusätzlich verwenden.

Tipp III: Sie können auch Kekse ausstechen, diese belegen und backen.

Gutes Gelingen wünscht Antonella Dragalina!

www.dersteirerhof.at