

Linzer Plätzchen

mit Dinkelmehl- ohne Zucker

Zutaten

300 g Dinkelmehl (oder Dinkelvollkornmehl)
200 g weiche Butter
100 g flüssiger Honig

Marmelade nach Geschmack



Zubereitung

Weiche Butter mit flüssigem Honig vermischen, Mehl nach und nach unterheben und alles gut verkneten. Man kann den Teig eventuell noch mit Vanillemark, Vanillearoma oder Rum verfeinern.

Den fertigen Teig für einige Stunden kaltstellen, am besten über Nacht.

Den Teig bei Zimmertemperatur etwas erwärmen lassen oder nochmals mit den Händen gut durchkneten. Auf eine Dicke von ca 3 mm ausrollen und mit gewünschten Motivformen ausstechen. Der Teig lässt sich gut verarbeiten, denn er reißt und klebt kaum. Man muss nur die Arbeitsfläche leicht bemehlen.

Bei 180°C etwa 6 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Marmelade zusammenkleben.

Gutes Gelingen wünscht Ingrid Jansky!