



Dinkelplätzchen mit Streuseln

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	600 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Backpulver	2 TL
Zimt	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Ingwerpulver	0.25 TL
Vanillinzucker	1 TL
Rohrzucker	100 g
Salz	
Butter	350 g
Eier	1 St.
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	45 g
Haferflocken, kernig	50 g
Honig	1 EL
Himbeerkonfitüre	3 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einer Schüssel Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Gewürze, Vanillinzucker, Zucker und Salz mischen. Gewürfelte Butter und Ei hinzugeben und erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 15 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen Erdnüsse grob hacken. In einer Schüssel Haferflocken, Erdnüsse und Honig mit den Händen zu Streuseln kneten. Ebenfalls kühl stellen.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2–3 mm dünn ausrollen. Mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
4. In einer Schüssel Himbeermarmelade glatt rühren. Auf den Plätzchen verteilen. Streusel darüber verteilen und etwas andrücken. Dinkelplätzchen im heißen Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 640 kcal

Kohlenhydrate 59 g

Eiweiß 12 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 39 g
