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
Vanille Zucker	1 TL
Brauner Zucker	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