



Barmbacher Bioladen

Dinkel-Nuss-Kekse



etwa 20 Stück

Zutaten:

80g Butter (zimmerwarm)

80g brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

50g Dinkelvollkornmehl

50g gemahlene Haselnuskerne

50g gehackte Haselnuskerne

½ TL gemahlener Zimt

1 Msp. Natron

Etwa 20 Haselnuskerne

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C

Für den Teig Butter mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer verrühren. Das Ei hinzugeben und unterschlagen.

Das Dinkelmehl mit den gemahlenden und gehackten Nusskernen, Zimt sowie dem Natron gut vermischen, anschließend unterheben.

Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Mit je einem Haselnusskern belegen. Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Dinkel-Nuss-Kekse ca.10 Minuten backen.

Die Kekse mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Guten Appetit!