



🕒 **RUHEZEIT:** 30 Minuten **BACKZEIT:** 12 Minuten **Ca. 3 Bleche**

# DINKEL PLÄTZCHEN

## LECKERE AUSSTECHPLÄTZCHEN AUS DINKEL-MÜRBETEIG

**SCHRITT 1:** Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Zucker, Vanillezucker sowie eine Prise Salz in einer großen Rührschüssel vermengen.

**SCHRITT 2:** Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Eigelb zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.

**SCHRITT 3:** Die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**SCHRITT 4:** Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

**SCHRITT 5:** Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den kühlen Teig etwa 5 Millimeter dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

**SCHRITT 6:** Die Plätzchen auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**SCHRITT 7:** Jetzt beginnt der kreative Teil: sobald die Plätzchen ausgekühlt sind, kannst du mit dem Verzieren beginnen. Beim Verstreichen der Farbe ist ein Zahnstocher nützlich.



### ZUTATEN

250 g Dinkelmehl  
50 g Dinkelvollkornmehl  
90 g Zucker  
200 g Butter  
1 Eigelb  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### ZUM VERZIEREN

(je nach Belieben)  
Lebensmittelfarbe  
100 g Kuvertüre  
Puderzucker  
Streusel

*Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!*