

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, den 13.12.2019

Gefüllte Vollkornkekse

Für ca. 25 Stück

Zutaten:

50	g	gemahlene Nüsse
100	g	Butter
100	g	Rohrzucker
50	g	gemahlene Mandeln
		Abrieb einer halben Bio-Orange
1		Ei (Größe S)
5	g	Traubenzucker
180	g	Dinkelvollkornmehl (Type 630)
100	g	Himbeerkonfitüre



Außerdem:

Plätzchen-Ausstecher

Zubereitung:

1. Für die gefüllten Vollkornkekse **am Vortag** gemahlene Nüsse rösten.
2. Weiche Butter mit Rohrzucker in einer Schüssel verkneten. Gemahlene Mandeln, geröstete, gemahlene Nüsse und Bio-Orangen-Abrieb zur Buttermasse geben und verkneten. Ei und Traubenzucker ebenfalls dazugeben und verkneten. Dinkelvollkornmehl dazu geben und schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig über Nacht ruhen lassen, damit das Dinkelvollkornmehl quellen kann.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 8mm dünn ausrollen, runde oder eckige Plätzchen ausstechen. Pro gefülltem Vollkornkeks brauchen wir zwei gleiche Plätzchen. Die ausgestochenen Plätzchen auf das vorbereitete Backblech legen. Die Plätzchen im Backofen 12 bis 15 Minuten knusprig backen.
5. Himbeerkonfitüre verrühren, die Plätzchenpaare mit Himbeerkonfitüre füllen und zusammensetzen.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 120, KJ: 510, E: 3g, F: 7g, KH: 11g;