WEIHNACHTEN MIT KARIN I DINKELKEKSE

geschrieben von Karin Knorr | 17. Dezember 2017

Irgendwie läuft mir die Zeit davon. Ich hatte vor, euch jede Woche ein Video und hier ein Rezept für die Weihnachtszeit zu präsentieren – und „schwupp di wupp“ ist schon fast der Monat vorbei. Beruhigend für mich, diese Kekse schmecken auch noch nach Weihnachten. Das besondere an meinen Plätzchen ist, dass sie nicht so süß sind. Ich verwende nur eine kleine Menge Honig. So kann man mit ruhigem Gewissen etwas davon Naschen oder sie verschenken. Hier geht es zum Rezept, das wiederum nur 5 Zutaten benötigt:

#5ünf Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl
- 2 Teelöffel Weinstein-Backpulver
- 1 Ei
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 70 g Honig
- optional 3 Walnüsse

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Walnüsse klein hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig kann sofort ausgerollt und ausgestochen werden. Für 10 – 12 Minuten in den Ofen und fertig sind die Plätzchen. Wer mag kann sie mit Schokolade oder Zuckerglasur verzieren und vernaschen. Plätzchen sind immer ein schönes Mitbringsel zum Kaffee. Das Video gibt es wieder auf meinem YouTube – Kanal.

Tipps: Ihr könnt das Mehl auch variieren, zum Beispiel 75g Dinkel- und 75g Vollkornmehl. Auch die Walnüsse könnt ihr gegen Mandeln, oder den Honig gegen Kokosblütenzucker austauschen. Schaut einfach, worauf ihr Lust habt.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und einen schönen 3. Advent,

eure Karin Knorr