

WEIHNACHTEN MIT KARIN I KNUSPERHERZEN

written by Karin Knorr | 13. Dezember 2017



Die Adventszeit fühlt sich in diesem Jahr besonders kurz an. Findet ihr auch, dass ihr keine Zeit zum Backen und Geschenke kaufen habt? Da habe ich etwas für euch, ein Plätzchenrezept, das nur *5 Zutaten braucht, *sehr schnell gebacken ist, *keinen Zucker braucht, *super lecker schmeckt und *gut zu verschenken ist. Schaut es euch selbst an. In meiner kleinen „Weihnachtsreihe“ auf YouTube bekommt ihr von mir 5 Ideen für Weihnachtsplätzchen.

#5ünf Zutaten für Knusperherzen

- 70 g Nüsse oder Kerne
- 220 g Dinkelmehl
- 100 g Butter
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 80 g Honig
- 1 Prise Salz (Basic)

Zubereitung:

Den Backofen bei Umluft auf 150 Grad vorheizen. Die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Alle Zutaten miteinander

vermischen und kneten. Den Teig ausrollen, ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Herzen 10-12 Minuten backen.

Tipps: Ihr könnt die Herzen mit Schokolade oder mit Zuckerguss verzieren. Auch könnt ihr statt Dinkelmehl Vollkornmehl nehmen, oder miteinander mischen.

Weitere Rezepte für Plätzchen findet ihr in den nächsten Beiträgen bis Weihnachten.

Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr