



Dinkel-Tonka Ausstecherle

Zutaten

250 g Dinkelmehl
50 g Dinkelvollkornmehl
(Rohdinkel frisch gemahlen)
50 g Galactose von NatuGena
40 g Dattelsucker
1 Eigelb
200 g Butter
1 Prise Himalaya-Salz
3 geriebene Tonkabohnen

Zubereitung

1. Zutaten vermischen: Mehl, Zucker, Galactose, Gewürze plus Eigelb.
2. Butter schmelzen im Wasserbad.
3. Die flüssige Butter mit dem Rest vermischen und alles zu einem glatten Teig kneten.
4. In Folie wickeln und für 30 Min in den Kühlschrank stellen.
5. Anschließend den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
6. Bei 160 °C 10–15 Min backen.