

Hanfherzle

Zutaten

300 g	Dinkelmehl
100 g	Hanfmehl
40 g	Leinmehl
200g	brauner Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
40 g	Kakaopulver
200 g	Butter
60 ml	Milch



Zubereitung

Dinkel-, Hanf- und Leinmehl mit Zucker, Vanillezucker und Kakaopulver gut verrühren.

Butter und Milch zugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit beliebigen Keks- Ausstecherformen ausstechen. Die Plätzchen auf dem Blech auslegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen