

Galgant-Rezepte

Galgant-Honig. 10 g (1EL) Galgantpulver in 100 g Blütenhonig gut verrühren und davon nach Belieben auf Dinkelbrot mit oder ohne Butter essen.

Galgantguetzli. 90 g Butter schaumig rühren, 125 g Rohrzucker begeben, gut rühren, 2 ½ Ei, 1 Prise Salz, 1 EL Galgant begeben, mischen, 400 g Dinkelvollkornmehl auf ½ TL Backpulver begeben, kurz zu Teig verarbeiten, kalt stellen. Den Teig 4 mm dünn auswallen, Förmchen ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und bei 190°, 12-15 Minuten auf der zweiten Stufe backen.