

Rezeptbeispiel: Gewürzplätzchen

375g Butter, 400g braunen (Rohr)-Zucker, 4 ganze Eier, ½ Teel. Salz, 1000g Dinkelmehl, 1 Tütchen Backpulver, 100g Gewürzplätzchenpulver, 50-80g süße gehackte Mandeln und etwas Galgantpulver, Saft einer Zitrone, 1 Teel. Weinessig und Wasser nach Bedarf. Butter und Zucker gut schaumig verrühren. Eier und Gewürzplätzchenpulver hinzufügen. Alles gut verkneten. Den Teig in 4-5 Rollen formen, in Pergamentpapier einschlagen und im Kühlschrank kalt stellen. Danach in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Ofen bei 180° etwas 15-20 Minuten backen.

Rezeptbeispiel: Quendelkekse

1000g Dinkelmehl, 3 gehäufte EL Quendelpulver, 300g Rohrzucker, 300g Butter, 3 Eier, 300 süße gehackte Mandeln, 1-2 Päckchen Weinstein-Backpulver, eine Prise Salz, evtl. Wasser. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten, etwa 3-4mm dünn auswellen und beliebige Plätzchen ausstechen. Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Blech ca. 15 Minuten bei 200° backen.

Rezeptbeispiel: Galgantplätzchen

250g Butter, 500g kernige Dinkelflocken, 2 Eier, etwas Vanille, 150g Rohrzucker, 2 EL Galgant, 2-3 EL Dinkelmehl. Die Butter erhitzen, die Dinkelflocken unter Rühren darin leicht rösten, dann erkalten lassen. Die Eier mit Zucker, Vanille und Galgant schaumig rühren. Das Mehl und die gebutterten Flocken unter die Eimasse heben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 180°ca. 15 Minuten backen.