

Honig - Plätzchen

(ergibt ca. 40 Plätzchen)

Vermenge das Öl und den Honig in einer Rührschüssel. Vermenge das Mehl, den Natron, Nelkenpulver und den Zimt in einer anderen Rührschüssel und füge nach und nach den Honig hinzu. Anschließend gib noch die Weizenkeime mit hinzu. Stelle die Mischung für zwei Stunden in den Kühlschrank. Heize den Backofen auf 165°C vor. Gebe den Teig auf eine bemehlte Unterlage und rolle ihn ca. 3 mm stark aus. Steche jetzt Deine Plätzchen mit Ausstechformen Deiner Wahl aus. Die Plätzchen nun auf ein gut eingefettetes Backblech oder Silikonunterlage zehn Minuten backen, abkühlen lassen und genießen

Man nehme:

½ Tasse Sonnenblumen oder Rapsöl

½ bis 1 Tasse leckeren Honig

1 ½ Tassen Mehl Typ 405

1 TL Natron

½ TL Zimt

3 MSP gemahlene Nelken

¼ Tasse Weizenkeime

Guten Appetit