

Marias Gesundküche „hoch3“

vital * vollwertig * vegetarisch

Osterhasen-Mürbteig-Kekse

Zutaten für 3 Bleche:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Blütenhonig
- 2 Eier
- 1 Fläschchen Vanille-Aroma
- 500 g Dinkelvollkornmehl, am besten frisch gemahlen
- Streumehl zum Auswellen
- Zum Dekorieren z. B. Hanfsamen, getrocknete Himbeeren gemörsert, Rosinen, gehackte Haselnüsse, Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Honig und Vanille schaumig rühren. Nacheinander jeweils 1 Ei und 1 großen EL Mehl unterrühren. Dann mit einem Kochlöffel das restliche Mehl zügig unterarbeiten und kurz zu einem weichen Mürbteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie hüllen und **2 Stunden kühl stellen**.

Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Herd auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig portionsweise ca. ½ cm dick auswellen. Mit einer Osterhasen-Form und anderen passenden Formen Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Mit den Saaten und Nüssen dekorieren.

Auf diese Weise ca. 3 Backbleche mit Plätzchen vorbereiten und im Backofen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 10-12 Minuten bei 175 Grad Umluft backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

