



Dinkelbrötchen

500 g Dinkelmehl
1 Würfel Hefe
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
2 TL Salz

300 ml Wasser lauwarm

Alle Zutaten gründlich verkneten

Den fertigen Teig mit 2 EL Mehl bestreuen
und im Mehl rollen. Nicht mehr kneten

8 Brötchen formen und nochmals im Mehl rollen.

Die Brötchen auf einem Backblech mit etwas Wasser bespritzen.

Eine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen.

Die Brötchen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Mandelplätzchen (ca. 60 Plätzchen)

150 g weiche Sonnenblumenmargarine,

150 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker,

2 gestrichene TL geriebene Orangenschale,

50 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln,

50 g gehackte Mandeln, 100 g feine Haferflocken,

1 gehäufter TL Backpulver, 2 TL Mandelmilch

Backofen vorheizen. Die Sonnenblumenmargarine,

den Zucker, den Vanillezucker und die geriebene

Orangenschale in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten.

Drei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit 2 TL jeweils
20 Häufchen daraufgeben. Abstand halten, da die Plätzchen im Ofen aufgehen!
Bei 170 °C Umluft ca. 15 Minuten (je nach gewünschter Knusprigkeit) backen.

Viel Spaß beim Backen, Basteln

und schicken Sie uns ein Foto!