

Keks-Bärchen

ZUTATEN:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 KL Weinsteinbackpulver
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 125 g Butter
- Mandeln und Haselnuskerne



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und kräftig durchkneten, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt ca. 30 min kalt stellen.
- Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen.
- Mit einem Bärenausstecher Bären ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bestreichen.
- Je eine Mandel oder Haselnuss in die Mitte der Bären legen. Arme der Bären mit Wasser bestreichen, über die Mandel oder Nüsse klappen und leicht andrücken.
- Mit einem Holzspieß Augen und Mund hineindrücken.
- Abschließend kommt das Blech für 8 – 10 Minuten in das auf 175°C vorgeheizte Backrohr
- Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Herausnehmen und abkühlen lassen.