



www.gemeinsamtafeln.de

# Kochkiste



die lobby für kinder  
Ortsverband Lübeck e.V.

Eine Projektidee für die Schule Falkenfeld Lübeck Helgolandstraße 5 23554 Lübeck

## Dinkel Plätzchen

### Zutaten: für ca. 40 Stück

**Für den Dinkel- Mürbteig:** 150 g Dinkelmehl Type 620, 100 g Dinkel Vollkornmehl, 1 Prise Salz, 80 g Zucker, 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker (8g), 1 Messerspitze Zimtpulver, 1 Ei Gr. L, 125 g Butter  
Nach Bedarf zusätzlich 1 EL kalte Milch

Etwas zusätzliches Mehl zum Verarbeiten

### Zubereitung:

Für die Zubereitung der Dinkel Plätzchen wird zuerst ein einfacher Mürbteig zusammen geknetet. Dazu beide Mehlsorten mit einer Prise Salz und Zimtpulver vermischt, auf ein Backbrett oder eine andere Arbeitsfläche geben.

Mit der Hand in die Mitte des Mehlgemischs eine tiefe Mulde eindrücken.

In diese Mulde den Zucker und Vanillezucker einfüllen.

Das Ei darüber geben und ringsum auf den Mehtrand die kalte Butter oder Margarine in kleineren Stücken legen.

Nun mit den Händen in der Mitte beginnen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Sollte der Teig noch etwas zu trocken sein, 1 EL Milch oder Rum mit einkneten.

Den Dinkelteig in Folie einschlagen und für etwa 30 – 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Fertigstellung der Dinkel Plätzchen:

Jeweils 1 Stück vom Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit dem Wellholz, welches auch mit etwas Mehl leicht bestäubt sein sollte, dünn ausrollen.

Mit Ausstechformen dünne Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Anschließend die Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Ausstechform (Fingerhut oder dergleichen) in der Mitte ausstechen.

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen.

Das auf diese Weise belegte Backblech in den auf 200 ° C auf geheizten Backofen, in der Mitte der Backröhre stehend einschieben und mit Ober/Unterhitze ca. 8 Minuten zu hellen Dinkelplätzchen backen.

Dabei die Plätzchen während der Backzeit im Auge behalten, schon 1 Minute zu lange gebacken und die Plätzchen werden zu dunkel.

So fort fahren bis alle Plätzchen fertig gebacken sind.

Diese Plätzchen sollten 2 Tage in Ruhe durchziehen