

# Weihnachtsleckerei

## Spekulatius



### Zutaten:

150g Dinkelvollkornmehl, 75 g Pflanzenmargarine, 1-2 EL Sojamilch, 75g Rohrrohrzucker, 1 Msp. Backpulver, 1 Päckchen Spekulatiusgewürz, etwas geriebene Muskatnuss,

Vollkornmehl, Pflanzenmargarine, Backpulver, Spekulatiusgewürz und geriebenen Muskat in einer Schüssel miteinander verkneten. Sojamilch leicht erwärmen und den Rohrrohrzucker darin auflösen, zum Teig geben und alles zusammen gut miteinander verkneten.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen .

Der Teig ausrollen, mit Backförmchen den Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Etwa 15 Minuten backen.

## Haferflockensterne --- nicht ganz so einfach, aber lohnend



### Zutaten:

250g Hafer  
2 EL Honig + 180 g Honig  
100g Sonnenblumenöl  
Zimt, geriebene Zitronenschale  
Saft einer Zitronenschale  
140g Weizenvollkornmehl  
½ Päckchen Backpulver

nach Herbert Walker

Den gesamten Hafer grob schroten und mit 2 EL Honig in der Pfanne kurz anrösten, danach etwas abkühlen lassen.

180 g Honig mit 100g Öl schaumig rühren,

dann Zimt, abgeriebene Zitronenschale und den Saft einer Zitrone einrühren.

Das Weizenvollkornmehl mit dem halben Päckchen Backpulver mischen und alles gut verkneten.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und Sterne ausstechen

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldbraun backen.

Ist der Teig zu weich und es benötigt eine festere Konsistenz, so nehmen sie Guarkernmehl, das schon im kalten Zustand eindickt