

Schuckeliges für in die Weihnachtsdose

Hagebuttensterne

(nach Bienchen)



Der Teig kann auch sehr gut am Tag zuvor vorbereitet werden .

Zutaten :250 g Bio Dinkelmehl , 125 g Bio Sauerrahmbutter
150 g Marzipan,1 TL Zimt, 100 g Roh - Rohrzucker
6 EL Sojamilch, 20 g Sesam
Hagebuttenmarmelade oder einen anderen Marmeladengeschmack

Alle Zutaten zu einem glatten Teig gut miteinander verkneten, den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig in 2 Portionen aufteilen und ca. 1/2 cm dick ausrollen.

Nach belieben als Stern, Herz oder mit einer anderen Form ausstechen.
und auf das Backblech / Backpapier legen .

Im vorgeheizten Backofen **bei Umluft** 140-150 °C,
oder auf der mittleren Schiene **Ober/Unterhitze** bei 175°, ca. 8 - 10 Min backen .

Die Kekse auskühlen lassen. Einen Keks nehmen und eine Seite mit Marmelade bestreichen,
dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen.

Den zweiten Keks könnte man mit einer kleinen runden Form nochmalig in der Mitte ausstechen,
und weiterer Marmelade einfüllen.

Dinkel-Weihnachtsplätzchen

(nach Bienchen)



Zutaten: 500g Bio Dinkelmehl, 1 Pack. Backpulver oder Weinsteinbackpulver
125 g Roh-Rohrzucker, 1 Pack Bio-Vanillezucker; 300 g Bio Sauerrahmbutter
1 Zitrone (abgeriebene Schale),1 Prise Salz (Meersalz, Kristallsalz, ...)
1 Einheit Ei - Ersatz entweder 1 TL Kartoffelmehl mit etwas Wasser oder 4 EL Sojamilch
Schokostreusel o.a. zum Verzieren

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und kalt stellen .

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und beliebig Kekse ausstechen ,
auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen .

Im vorgeheizten Backofen bei Ober/ Unterhitze 200°C, auf der mittleren Schiene 10 - 12 Min.
goldgelb backen .

Nach dem Backen beliebig verzieren .