

„Warme“ Kekse

Zimt und Ingwer wärmen den Körper von Innen



Zimtkipferl

nach Herbert Walker

Zutaten: 100g Buchweizen, 100g Weizen (beides als Vollkornmehle)
100g Haselnüsse (gemahlen)
3 TL Zimt
125g kalte Magarine
100g Honig

Sesam , Pistazien, Sonnenblumenkerne oder Pinienkerne

100g Buchweizen, 100g Weizen und 100g Haselnüsse fein mahlen und 3 TL Zimt untermischen.
125g kalte Magarine in Stücke schneiden und hinzugeben. Alles mit den Händen zerbröseln.
100g Honig hinzugeben, gut durchkneten – 1 Stunde kühl stellen.

Teig zu Rollen formen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Hörnchen formen.
Mit etwas Honig bestreichen, in Sesam , Pistazien, Sonnenblumenkerne oder Pinienkerne drücken.
Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen.

Tip: Kekse erst erkalten und fest werden lassen , bevor sie vom Blech genommen werden.
Bei der Verwendung von Backpapier, können sie den ganzen Bogen zum Abkühlen herunternehmen. Ohne Backpapier muß das Blech gut gefettet werden.



Ingwerplätzchen

nach Herbert Walker

Zutaten: 270g Weizen (als Vollkornmehl) , 60 g Honig , 100 ml Sonnenblumenöl, 70ml Wasser
1 TL Ingwerpulver oder frisch geriebenen Ingwer,
Salz, abgeriebene Schale einer biologischen und gesäuberten Orange oder Zitrone

Den Weizen fein malen , mit 60 g Honig, 100 ml Öl, 70ml Wasser
1 TL Ingwerpulver oder frisch geriebenen Ingwer,
Salz, abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone zu einer bröseligen Masse mischen.

Die Hälfte eines Backbleches einfetten und darauf die Hälfte der Teigmischung verteilen, fest drücken.
Die zweite Hälfte der Teigmischung als Streuvel darüber streuen.
Bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und in ca. 3 x 5 cm große Plätzchen schneiden.