

Weihnachtsbacken Rezepte

Dinkelsterne

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Kekse, Vollwert, Weihnachten

250 g	Butter	1/2	Zitrone; die Schale
120 g	Agavendicksaft oder	430 g	Dinkel-vollkornmehl
1	Prise Honig	300 g	Zartbitterschokolade (evtl.
1	Meersalz		- mehr)
	Msp. Vanillepulver		

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Weiche Butter und Agavendicksaft oder Honig gut vermischen. Gewürze und Zitronenschale dazugeben. Mehl unterkneten. Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig gut durchkneten und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer kleinen Sternform Plätzchen ausstechen. Plätzchen bei 180 °C auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten (je nach Ofen) backen und abkühlen lassen.

Schokolade bei ca. 40 °C im Wasserbad auflösen. Vorsicht: Es darf kein Wasser in die Schokolade kommen! Sterne jeweils zu einem Drittel in die Schokolade tunken, abtropfen und auf Papier trocknen lassen.