



Knuspertaler

Description

Gesamtzeit 1 Std. 50 min
Zubereitungsdauer 35 min
Garzeit 15 min

Portion(en) 30
Schwierigkeitsgrad Leicht

Zutaten

Weizenmehl
240 g

Haferflocken/Vollkornhaferflocken
5 EL, kernig

Sonnenblumenkerne
2 EL

Backpulver
1 TL

Halbfettmargarine, 39 % Fett
100 g

Eier, HÄ¼hnerrei, Eigelb
2 StÄ¼ck

Brauner Zucker
90 g, braun

Honig
30 g

default watermark

Zimt
1 TL

Anis
2 Messerspitze(n)

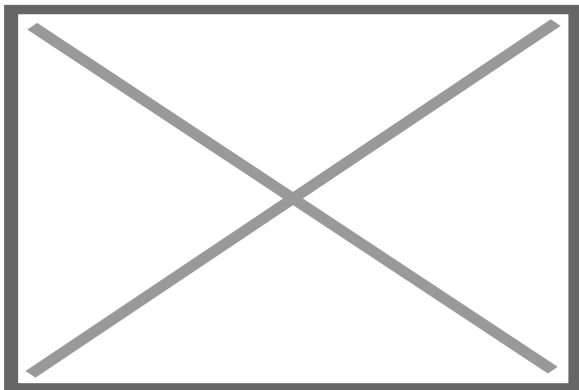
Vollmilchschokolade
50 g

Anleitung

Mehl mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Backpulver mischen. Margarine, Eigelb, Zucker und Honig schaumig rühren, Mehlmischung untermischen und mit Zimtpulver und Anis würzen. Masse zu Rollen (ca. 3 cm) formen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Rollen in ca. 30 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160°C) auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen.

Kekse abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und schmelzen. Kekse mit Schokoladen verziern.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 6, 2021

Author

jeanny