

## Gesunde Zimt-Dinkelplätzchen

Zubereitung: 10 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 12 bis 14 min

Zeit insgesamt: ca. 45 min

### Zutaten für circa 40 mittelgroße Plätzchen:

125 g Butter, zerlassen

70 g Honig

30 g Ahornsirup (oder Honig)

250 g Dinkelmehl (z. B. 125 g Type 630 und 125 g Type 1050)

1 Ei (Kl. L)

½ TL Zimt

### Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken

Wellholz/Nudelholz

Ausstechformen

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Sobald sich alles vom Schüsselrand löst, den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa 30 min in den Kühlschrank legen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Wellholz etwa 0,5 cm dick auswellen. Mit den Ausstechformen schöne Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Bei mittlerer Schiene benötigen die Plätzchen nun ungefähr 12 bis 14 min. Schaut jedoch bitte immer wieder nach den Plätzchen, jeder Ofen heizt anders. Sobald sie goldgelb sind, sind sie fertig.

Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Luftdicht verschlossen schmecken diese Plätzchen auch noch nach zwei Wochen super.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥