

Vollkornkekse für Kinder & Familie backen

Zutaten für 42 Stück á 6 cm Durchmesser:

- 350 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Butter (weich)
- 150 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

- 1. Kratze mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote und gib es in eine Schüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verknete sie zu einem geschmeidigen Teig.
- 2. Wickele den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn 30 Minuten ruhen.
- 3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Belege zwei Bleche mit Backpapier.
- 4. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick aus.
- 5. Nimm dir einen 6 cm runden Ausstecher und stich aus dem Teig Kekse aus. Verteile sie auf den Backblechen.
- 6. Backe die Vollkornkekse für 15 Minuten im Ofen nacheinander aus.

Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de





Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.