

Einige Rezepte, die ich gerne backe.

Vorweg ein allgemeiner Hinweis zu den Backtemperaturen und Backzeiten.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den erprobten und in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten um Richtwerte handelt. Die Temperaturen in einem Backofen sind nicht immer gleich. Auch von der Materialart des verwendeten Backbleches, Backpapier, der Backform oder eines Brotbacksteines ist die Backzeit abhängig. Die Dichtigkeit eines modernen Backofens macht teilweise auch die Zugabe von heißem Wasser auf den Backofenboden eventuell entbehrlich. Sie werden die für Ihren Backofen erforderlichen Backtemperaturen schnell erprobt haben.

Garprobe: Man klopft mit dem Fingerknöchel auf die Rückseite der Brote und Brötchen. Sie sind fertig gebacken, wenn es hohl klingt.

Einige Rezepte, die ich gerne backe.

Inhaltsverzeichnis

Brote.....	2
Schwarzbrot:.....	2
Schwarzbrot mit verschiedenen Körnern:.....	3
Mischbrot:.....	4
Weißbrot.....	5
Buttermilchbrot:.....	6
Dinkel Grahambrot:.....	7
Weizenbrot mit Hafer:.....	8
Süßes Korinthen-Quark-Brot:.....	9
Rosinenbrot:.....	10
Kräuterbrot.....	11
Baguette.....	12
Brötchen und Hörnchen.....	13
Brötchen:.....	13
Saure-Sahne-Brötchen:.....	14
Joghurthörnchen:.....	15
Rosinen-Brötchen:.....	16
Laugenbrezeln aus Vollkornmehl.....	17
Vollkorn-Toastbrot:.....	18
Andere Rezepte.....	19
Grünkernfrikadellen.....	19
Käsegebäck.....	20
Sesamgebäck.....	21

Brote

Schwarzbrot:

500 g Roggenschrot, grob
500 g Roggenschrot, mittel
50 g Sauerteig (Kann ich Ihnen von meinem abgeben.)
20 g Salz
3/4 l Wasser warm

500g grober Roggenschrot, 50g Sauerteig und 1/2 l Wasser verrühren und zugedeckt 24 Std. bei Zimmertemperatur gären lassen.

50g dieses Vorteiges wegnehmen, mit etwas Schrot verkneten und für das nächste Brot in einem Glas kühl aufbewahren.

Den Vorteig mit 1/4 l Wasser, 500g mittleren Roggenschrot, 20g Salz verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. gehen lassen. Noch einmal durchkneten, zu einem Brot formen und noch einmal 2 Std. gehen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Risse bilden.

Im vorgeheizten Ofen 20 Min. bei 250°, 60 Min. bei 190° und 10 Min. bei Nachhitze backen.

Schwarzbrot mit verschiedenen Körnern:

Zutaten:

250 g Roggen Typ 1800 grob
250 g Weizen Typ 1700 grob
500 g Weizenmehl Typ 1050
180 g Rübengrün
100 g Leinsamen
100 g Sesamkörner
200 g Sonnenblumenkerne
1 l Buttermilch
1 1/2 El Salz
2 P Hefe oder 3 P Trockenhefe

Alle Zutaten verrühren. Den dickflüssigen Teig in eine gefettete Form (ca. 36cm x 15cm) füllen und bei 150° 2 1/2 bis 3 Std. backen.

Mischbrot:

aus Roggen- und Weizenvollkornmehl mit Spezial Backferment. Den Grundansatz können Sie von mir haben. Das Brot ist leicht bekömmlich auch für Magenleidende, die Sauerteig und Hefe nicht gut vertragen.

650 g Weizenmehl Typ 1700

350 g Roggenmehl Typ 1800

1/4 l warmes Wasser

1/2 l heißes Wasser (das man gerade noch reinfühlen kann)

1/2 Tasse Grundansatz

1 gestr. El Salz

300 g Weizenmehl mit 1/4 l warmen Wasser und 1/2 Tasse Grundansatz verrühren und 8 – 12 Stunden gehen lassen. 1/2 Tasse für den nächsten Vorteig abnehmen.

Den Vorteig mit 350g Weizenmehl, 350g Roggenmehl, 1 gestr. El Salz und 1/2 l heißem Wasser verkneten. 60 Min. gehen lassen. Noch einmal durchkneten, in eine Form füllen und 1/3 höher werden lassen.

Bei 220° 1 1/4 Stunden backen. Die ersten 10 Min. eine heiße Tasse Wasser dazustellen.

Weißbrot

aus hellem Mehl. Nicht so gesund wie das Buttermilchbrot. Schmeckt aber prima.

1000 g Mehl Typ 550

40 g Hefe

1 TL Zucker

1/2 l lauwarme Milch

40 g Butter

1/2 TL Salz

Margarine zum Einfetten

4 El Milch zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe reinbröckeln und Zucker darüberstreuen. Mit etwas Milch und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Die restlichen Zutaten zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt noch einmal 30 Min. gehen lassen. Eine Kastenform mit Margarine einfetten, den Teig einfüllen, glattstreichen und zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 60 Min. backen. Sie können auch mit den Händen ein Brot formen, es ein paarmal einschneiden, und es auf einem gefetteten Blech backen. Man kann auch 1-2 TL Kümmel dazu geben.

Buttermilchbrot:

Vorteig:

500 g Weizenvollkornmehl Typ 1700
1/8 l Buttermilch
30 g Hefe

Hauptteig:

1/4 l Buttermilch
1 gehäufter TL. Salz
Streumehl
1 El Buttermilch
1 El Sesam

In das Mehl eine Vertiefung drücken, die in lauwarmer Buttermilch aufgelöste Hefe mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren und 15 Min. gehen lassen. Dann die warme Buttermilch und das Salz dazugeben und gut verkneten.

Mit feuchten Händen einen Kloß formen, die Schüssel mit etwas Mehl ausstreuen, den Teig hineinlegen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 45 Min. gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, eine Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Kastenform (30 cm) legen. Mit Buttermilch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Nochmals 15 Min. gehen lassen.

Bei 220° 35 bis 40 Min. backen. Die ersten 15 Min. eine Tasse heißes Wasser dazustellen.

Dinkel Grahambrot:

100 g mittleren Roggenschrot

100 g Wasser

etwas Sauerteig

900 g Dinkelschrot, fein

600 g Wasser

10 g Hefe oder 1/2 Päckchen Seitenbacher Trockenhefe

20 g Salz

Roggenschrot, Sauerteig und Wasser verrühren und 24 Std. gehen lassen. Dinkelschrot, Wasser, Hefe, Salz dazugeben gut verkneten, und 1 Std. gehen lassen.

Noch mal kneten, formen und 1/2 Std. gehen lassen.

Bei 220° 45 bis 55 Min. backen.

Weizenbrot mit Hafer:

Zutaten für 2 Brote

1kg Weizenmehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

650 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Zucker 100g kernige Haferflocken

50 g Weizenkeime

1 ½ EL Salz

Weizenmehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Wasser verrühren. Mit Zucker und leicht mit Mehl bestäuben, zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

Die übrigen Zutaten dazugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut und kräftig durchkneten, bis er nicht mehr klebt. In zwei Portionen teilen, jede in einer Schüssel zugedeckt etwa 50 Minuten gehen lassen.

Die Teigportionen noch einmal durchkneten. Zu runden Laiben formen und rundherum leicht mit Mehl bestäuben. Die Laibe auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt noch etwa 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Brote zweimal mit einem Messer etwa 1 cm tief einschneiden.

Die Brote auf der untersten Schiene in den Ofen stellen und etwa 15 Minuten backen. Dann die Hitze auf 200°C reduzieren und die Brote noch etwa 25 Minuten backen.

Süßes Korinthen-Quark-Brot:

Ein süßes Brot, das mit Butter und Konfitüre oder Honig bestrichen zum Tee oder Kaffee schmeckt. Quark macht den Hefeteig dabei besonders saftig.

Vorbereitungszeit: ca. 25 Min.

Ruhezeit: ca. 85 Min.

Backzeit: 2 mal ca. 20 Min.

Zutaten für 2 Brote:

1 Würfel frische Hefe (42 g)
100 ml lauwarme Milch
400 g Weizenmehl, Typ 550 (und Mehl zum Kneten)
40 g Zucker
1 kleine unbehandelte Zitrone
½ TL Salz
1 TL Kardamompulver
1 Ei
100 g Speisequark (20 %)
75 g Korinthen

Außerdem:

1 Eigelb zum Bestreichen
30 g Mandeln
2 EL Hagelzucker

Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch glattrühren. Leicht mit Zucker und Mehl bestreuen. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

Die Zitronenschale fein abreiben, etwa 1 EL Saft auspressen. Beides mit den übrigen Teigzutaten zum Vorteig geben, alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

Die Korinthen unter den Teig kneten und diesen halbieren. Jede Hälfte zu einem länglichen Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und noch etwa 30 Minuten unter einem Tuch gehen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, die Kuchen damit bestreichen. Die Mandeln hacken und zusammen mit dem Hagelzucker aufstreuen.

Die Brote nacheinander auf der zweiten Schiene von unten im Ofen etwa 20 Minuten backen. Unter einem Tuch auskühlen lassen.

Rosinenbrot:

Vorbereitungszeit: ca. 25 Min.

Ruhezeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 40 Min.

500 g Weizenmehl, Typ 550

30 g Hefe

¼ l lauwarme Milch

100 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Prise Salz

100 g Butter oder Margarine

125 g Rosinen

Butter oder Margarine zum Einfetten

Zum Bestreichen:

2 EL heißes Wasser

1 EL Zucker

Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit etwas Milch und etwas Zucker zum Vorteig verrühren. An einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch, übrigen Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Salz und Butter oder Margarine in Flöckchen dazugeben. Gut verkneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst. Sultaninen in heissem Wasser waschen und trockentupfen. Unter den Teig kneten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Eine 28 cm lange Kastenform einfetten. Teig reingeben. Noch 15 Minuten aufgehen lassen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200°

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Nach Ende der Backzeit Herd ausschalten. Kuchenbrot 5 bis 10 Minuten nachbacken lassen. Aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchendraht 5 Minuten leicht abkühlen lassen. Wasser mit dem Zucker verrühren. Brot damit bestreichen.

Kräuterbrot

Zutaten:

1 kg Weizen-oder Dinkelmehl Type 1050

200 g Quark

1 Würfel Hefe

0,5 l Wasser

25 g Salz, evtl. noch etwas Kräutersalz

je 1 Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch

1 Messerspitze Schabziger Klee

1 Messerspitze Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig mit Vorteig herstellen. Am Schluß die fein gehackten Kräuter und Gewürze zugeben und den Teig zwei Stunden ruhen lassen.

Zwei Brotlaibe formen, nochmals eine kleine Ruhezeit geben.

Bei 250° 30 Minuten, danach zurückschalten auf 180° und weitere 30 Minuten backen.

Baguette

Zutaten

60 g Weizenvollkornmehl
400 g Weizenmehl Type 550
1 gehäufter TL Salz
10 g. frische Hefe oder 1 TL Seitenbacher Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser

Herstellung:

Die beiden Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit etwas Wasser glattrühren. Dann mit dem übrigen Wasser zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 4 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf bemehlter Fläche noch einmal gründlich durchkneten. Zu einer etwa 50 cm langen Rolle formen und diese flach drücken, dann von einer Längsseite beginnend aufrollen.

Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einem sehr scharfen Messer mehrmals leicht einschneiden. Zugedeckt noch etwa 2 Stunden gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Brot darin auf der mittleren Schiene etwa 15 Min. backen.

Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit Wasser bestreichen.

Erneut in den Ofen schieben und diesen ausschalten. Das Brot in der Restwärme noch etwa 20 Min. backen.

Brötchen und Hörnchen

Brötchen:

500 g Weizenmehl Type 550, 1050 oder 1700
5 g Zucker
5g Butter
10 g Salz
25 g Hefe oder 1 P Trockenhefe von Seitenbacher
300 ml Wasser

Alle trockenen Zutaten bis auf die Hefe vermischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und ebenfalls zugeben. Den Teig 2 – 3 Min. kneten. Am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Handrührgerät. Den Teig zu einem Ballen formen und in der abgedeckten Schüssel (möglichst mit einer Plastikfolie) bei 20 – 25° genau 20 Min. ruhen lassen. Nun wird der Teig in 12 Teile geteilt. Auf der sauberen nicht bemehlten Arbeitsplatte werden die Brötchen gerollt. Mit der hohlen Hand über dem Teigstück werden gleichmäßig kreisende Bewegungen gemacht, so das sich ganz von selbst das Brötchen formt. Der Handballen und die Fingerspitzen berühren dabei die Arbeitsfläche. Das fertig gerollte Brötchen ist kreisrund, kugelig und hat eine glatte Oberfläche. Die Brötchen werden am besten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt, wieder gut abgedeckt und nun noch einmal, bei Mehl Typ 550 40 Min., bei Typ 1050 oder Typ 1700 25 bis 30 Min., ruhen lassen. 10 Min. vor dem einschieben in den Backofen werden die Brotchen eingeschnitten. Nehmen Sie ein scharfes Küchenmesser setzen Sie es auf das Brötchen und ziehen Sie es blitzschnell durch. der Backofen wird auf 250° vorgeheizt. Dann wird heißes Wasser (200 bis 300 ml) in die Fettpfanne des Ofens gegossen und das Blech eingeschoben.

Die Temperatur auf 230° herunterschalten, und die Brötchen 25 Min. backen. Man kann die Brötchen vor dem Backen mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben. Mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Kümmel, Kürbiskernen oder Mohn bestreut, schmecken sie sehr gut.

Saure-Sahne-Brötchen:

300 g Mehl Typ 1700
250 g Mehl Typ 550
1 TL Honig
30 g Hefe
1 TL Salz
50 g Sonnenblumenkerne
100 g saure Sahne
ca. 1/4 l lauwarmes Wasser
1 Eiweiß oder etwas Milch
Einige Sonnenblumenkerne
Etwas Mehl zum Bestäuben

Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten. Einige zur Dekoration zurück lassen. Mit allen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Wie üblich gehen lassen. Eine Rolle formen. Sie in ca. 12 Stücke schneiden. Brötchen daraus formen. Mit Eiweiß bestreichen, restliche Sonnenblumenkerne darauf verteilen und mit Mehl bestäuben. Ca. 20 Min. gehen lassen. Bei 220° 30 bis 35 Min. backen. Wenn man gerne Toast isst, und sich gesund ernähren möchte, habe ich auch ein Rezept.

Joghurthörnchen:

600 g Weizenmehl Typ 1700

40 g Hefe

100 g lauwarmes Wasser

2 Becher Joghurt

1 Ei

4 El Öl

1 TL Salz

Hefe auflösen und mit allen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal kräftig durchkneten, halbieren und zweifingerdicke Tortenplatten ausrollen. Jede Teigplatte in 8 Stücke teilen, von der breiten Seite her aufrollen und Hörnchen formen. Auf ein gefettetes Backblech geben. Bei 220° backen.

Diese Hörnchen kann man auch mit 1 TL Honig und 150g Rosinen verfeinern. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Nur mit Butter schmecken sie zum Kaffee oder Tee besonders gut.

Rosinen-Brötchen:

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 15 Min.

Zutaten für 15 Stück:

½ Würfel frische Hefe (21 g)

75 ml lauwarme Milch

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei

30 g Zucker

1 Msp. Salz

325 g Weizenmehl, Typ 550

100 g Rosinen

Außerdem:

1 Eigelb zum Bestreichen

3 EL Hagelzucker

Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch glattrühren.

Die Butter oder Margarine, das Ei, Zucker, Salz und Mehl dazugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Rosinen unterkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch einmal gut durchkneten, zu 15 gleich großen Kugeln formen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, noch etwa 10 Minuten unter einem Tuch gehen lassen.

Den Backofen auf 225° vorheizen.

Die Teigbällchen mit verquirltem Eigelb bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten backen.

Laugenbrezeln aus Vollkornmehl

Zutaten:

Teig:

600g Weizenvollkornmehl

40g Hefe

1/8 l Wasser

1 gestrichener EL Vollmeersalz

¼ l Wasser

5g Natron

1 l Wasser

zum Bestreuen:

Vollmeersalz oder Mohn oder Sesam oder Kümmel

In das Vollkornmehl eine Vertiefung drücken und die in 1/8 l lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe darin verrühren. 5 Minuten gehen lassen. Nach und nach das Wasser und das Vollmeersalz zugeben. Den Teig gut durchkneten, eine Rolle formen und in 16 Teigstücke schneiden. Die Teigstücke zu 50 cm langen Rollen auslängen, möglichst in der Mitte dicker, an den Enden dünner und zu Brezeln formen. Bis die letzten gedreht sind, sind die ersten gegangen.

Wasser mit Natron in einem flachen Topf zum Kochen bringen 1-2 Brezeln hineinlegen, nach ½ Minute mit dem Schaumlöffel herausnehmen und aufs gut gefettete Blech legen. Mit groben oder feinem Meersalz, Mohn, Sesam oder Kümmel bestreut, in den vorgeheizten Backofen einschieben.

20-25 Minuten bei 225° C, mittlere Schiene, backen.

Vollkorn-Toastbrot:

Vorteig:

450 g Weizenvollkornmehl
30 g Hefe
1/8 l Milch

Hauptteig:

1/8 l Milch
30 g Butter
1 gestrichener El Honig
1 gestrichener TL Vollmeersalz
1 Ei
etwas Streumehl

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung drücken und die mit lauwarmer Milch angerührte Hefe darin zu einem dicken Brei rühren. Mit etwas Mehl bestäuben und ca. 10 Minuten gehen lassen. In der lauwarmen Milch die Butter, Honig und Salz verrühren und zum gegangenen Vorteig rühren. Das Ei mit der Gabel schlagen, 1/3 zum Bestreichen zurücklassen, und ebenfalls dazugeben. Alles gut vermengen und den Teig ca. 5 – 10 Minuten mit feuchten Händen kneten.

Den sehr lockeren Teig mit feuchten Händen zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit Mehl bestreuen und den Teig wieder hineingeben, ebenfalls mit Mehl bestäuben und 30 – 40 Min. zugedeckt lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in eine gefettete und bemehlte Kastenform (30 cm) geben. Nochmals zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Mit dem restlichen Ei bestreichen.

Bei 220° 25 Min. backen. 1 Tasse kochendes Wasser für die ersten 10 Min. dazustellen.

Andere Rezepte

Grünkernfrikadellen

120 g Grünkern
1/2 l Wasser
40 g gehackte Walnüsse
50 g geriebener Käse
1 Gemüsebrühwürfel
1 Lorbeerblatt
1 mittelgroße Zwiebel
1 Ei
5 EL Vollkornpaniermehl
1 TL Majoran
2 EL geh. Petersilie
Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Den Grünkern grob schroten. 1/2 l Wasser mit dem Gemüsebrühwürfel und dem Lorbeerblatt zum kochen bringen, den Grünkern unterrühren, einstreuen und etwa 20 Min. bei kleiner Hitze ausquellen lassen (aufpassen, daß er nicht anbrennt). Unter die abgekühlte Masse alle Zutaten mengen. Kräftig mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. 8 flache Frikadellen formen und in heißem Pflanzenfett oder Öl braten.

Käsegebäck.

Zutaten:

200 g Emmentaler oder Gouda
200 g Butter
250 g Weizenvollkornmehl
1/2 TL Vollmeersalz
30 g Streumehl
2 Eigelb
2 TL Milch
Kümmel
Paprika
Halbe abgeschälte Mandeln

Herstellung:

Über das Mehl streut man den geriebenen Käse und schneidet die kalte Butter darüber.

Alles rasch zusammenkneten und 30 Min. kühl stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche walkt man den Teig am besten in kleinen Partien aus.

Mit dem Rädchen in kleine Rauten teilen.

Eigelb und Milch verrühren, die Rauten damit bestreichen, mit Kümmel oder Paprika

bestreuen und auf das Backblech legen.

Aus den Teigresten macht man kleine Kugeln, drückt sie etwas flach, bestreicht sie mit

Eigelb und legt eine Mandel in die Mitte.

Backzeit:

Bei 180° mittlere Schiene 15 - 20 Min. backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Das Gebäck läßt sich auch gut einfrieren und ist bei Bedarf im Backofen gleich aufgetaut.

Sesamgebäck

Zutaten:

180 g Weizenvollkornmehl
180 g Butter
120 g Sesam
120 g Blütenhonig
1 TL Zimt
1 Msp. Vanille
1 Prise Vollmeersalz
1 Prise Nelken
Zusätzlich: Mandeln zum Verzieren

Herstellung:

Den Sesam in einer trockenen Pfanne, unter ständigen Rühren, goldgelb rösten
Die Butter mit dem Honig gut verrühren.
Zimt, Salz, Vanille, Nelken, den ausgekühlten Sesam sowie das Weizenvollkornmehl zu
der Butter-Honigmischung geben und gut vermengen.
Den Teig 1 Std. kühl stellen.
Den Backofen auf 210°C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen, in die Mitte eine Mandel drücken und
auf das
Backpapier setzen.
Backzeit:
Ca. 10 Min. bei 210°C in der Backofenmitte backen.