

## Dinkelvollkorn Cookies im Glas

Backmischung und Rezept vom Gasthof HUEBER – Der Wirt in Brüdl.



Dinkelvollkorn Cookies im Glas © Niederösterreich Werbung/ Daniela Führer

### Infos

🕒 00:19 h 🍴 Mittel

### Zubereitung

- Backmischung im Glas vorbereiten. Alle Zutaten in ein Einmachglas füllen und nachstehendes Rezept ausdrucken und mit einem Band am Deckel befestigen.
- Backmischung mit 125g weicher Butter und einem Ei verkneten. Cookies formen und bei 180°C im Backrohr 8–10 Minuten backen. Die weiche Butter mit Zucker, Honig und Zitronenabrieb schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier zugeben und Kräuter oder Gewürze nach Geschmack hinzufügen.

### Zutaten

#### Backmischung

- 140g Dinkel Vollkorn Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 125g Brauner Zucker
- 150–200g Schokosplitter & Walnüsse
- 125g Butter (weich)
- 1 Ei
- 1 TL Honig
- (Zitronenschale Abrieb)

- Die weiche Butter mit Zucker, Honig und Zitronenabrieb schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier zugeben und Kräuter oder Gewürze nach Geschmack hinzufügen. Mehl und Natron miteinander versieben und mit einer Teigspachtel vorsichtig unter die schaumige Masse rühren.
  - Rohr auf 180°C vorheizen.
  - Entweder mit dem Löffel aus der Masse kleine Kleckse auf das Backpapier formen oder mit Frischhaltefolie eine Rolle machen und einkühlen bzw. auch einfrieren. Lässt sich so sehr gut für spontanen Besuch vorbereiten. Bei Bedarf dann dünne Scheiben von der Rolle schneiden, auf ein Backpapier legen.
  - Bei 180°C rund 9–12 Minuten backen.
  - Die Cookies sind noch sehr weich, wenn die Backzeit vorüber ist. Abschließend sollten sie noch eine Minute auf dem Backblech ruhen. Dann vom Blech ziehen, auskühlen lassen und genießen.
- Kräuter-Gewürzmischung (nach Geschmack, Hueber's Geheimmischung ist im Gasthof erhältlich)