

Dinkel - Linzer Augen



100g Staubzucker oder 80g Honig, 200g Butter,
300g Dinkelvollmehl, 1 Ei, 1 Msp VZ, Zitronenschale
Marillen- oder Ribiselmarmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen

Mürbteig bereiten, ½ Std. rasten lassen.

Messerrückendick auswalken – Achtung – dass er nicht festklebt!!

Scheiben ausstechen, aus der Hälfte des Teiges Scheiben mit 3 Augen ausstechen.

Backen, auskühlen, mit Marmelade zusammensetzen, mit Staubzucker bestreuen.



Dinkel-Vanillekipferl

170g Butter, 50g Staubzucker, 70g Walnüsse oder geriebene Mandeln, 270g Dinkelvollmehl
50g Staubzucker, 1 P VZ zum Wälzen

Mehl auf die Arbeitsfläche, Butter hineinschneiden, abbröseln
Zucker, Mandeln oder Nüsse dazugeben, und rasch zu einem Teig kneten

30 Min kühl stellen

Kipferl formen, im vorgeheiztem Backrohr backen (Heißluft 180°C, 8 Min)

Noch heiß im Zuckergemisch wälzen

