



## Butterknöpferl

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
200 g 80 g 2 TL 1	Butter Puderzucker Vanillezucker Eiweiß	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät und Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.</li> </ul>
200 g  100 g	Einkornvollkornmehl zentrotangemahlen oder Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen Maisvollkornmehl, zentrotangemahlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mehle dazugeben und mit dem Handrührgerät und Knetbacken einkneten.</li> <li>Den Teig in mehrere Rollen formen und gut kühlen.</li> <li>In der Wartezeit 2 Backbleche und einen Teller mit etwas Mehl, sowie eine Gabel vorbereiten.</li> <li>Das Backrohr vorheizen (180°C Ober- und Unterhitze).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Teigrollen in kleine Stücke schneiden, diese zu Kugeln formen.</li> <li>Die Kugeln auf das Blech legen und mit einer bemehlten Gabel Muster eindrücken.</li> <li>Die Bleche am besten nacheinander ca. 10 Minuten lang backen. (Bei Heißluft könnten die Bleche gleichzeitig gebacken werden, die Plätzchen werden aber bei Ober- und Unterhitze weicher.)</li> </ul>



BIOHOF  
Fischer-Jttlinger

BIOHOF  
Fischer-Jttlinger