



„Zambicke“

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g 30 g 80 g 170 g 2	Dinkelvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Maisvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Bioland-Rübenzucker Butter Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät und Knethaken zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Das dauert ca. 2-3 Minuten. • Die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigkugel formen • Die Teigkugel ca 30 Minuten in den Kühlschrank stellen • Plätzchenteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und Kreise ausstechen. • Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei <u>180°C Ober- / Unterhitze für 15 Minuten</u> backen.
1 Glas	Marmelade	<ul style="list-style-type: none"> • Jeweils zwei Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben

Tipp:

etwas Zimt in die Marmelade einrühren, dann schmecken die Plätzchen noch weihnachtlicher



BIOHOF
Fischer-Ittlinger