



# Hildabrotchen

[www.gluecksfood.com](http://www.gluecksfood.com)

## ZUTATEN

CA. 18 STÜCK

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Bio-Kokosblütenzucker
- 1 TL Zitronenschale
- 100 g Bio-Süßrahmbutter
- 2 Bio-Eier
- Sauerkirschmarmelade

## ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen (180°C Ober- & Unterhitze).
- Dinkelvollkornmehl, gemahlene Haselnüsse, Kokosblütenzucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mischen.
- Butter in kleine Würfel schneiden. Eier und Butter zu den trockenen Zutaten geben und zunächst mit der Küchenmaschine mischen. Anschließend mit den Händen (gut) kneten und zu einer Kugel formen.
- Den Teig ausrollen, ausstechen und auf ein mit (kompostierbarem) Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen 10-12 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Auf die Hälfte der Plätzchen je einen halben Teelöffel Sauerkirschmarmelade geben und die andere Hälfte der Plätzchen als Deckel aufsetzen. Mit Birkenpuderzucker bestreuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: 10-12 Minuten

