

Gewürzherzen mit Zimthonig

Zutaten

300 g Vollkorndinkelmehl fein gemahlen
100 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
½ TL Kakaopulver
4 EL Zimthonig
100 g weiche Butter
3 Eiweiß
1 Eigelb zum Bestreichen
Mandelstifte zum Bestreuen
1 Herzform zum Ausstechen

Zubereitung

Dinkelmehl, gemahlene Haselnüsse, Gewürze, Kakaopulver, Zimthonig und weiche Butter zu einem bröseligen Teig verkneten. Die steif geschlagenen Eiweiße darunter heben und zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit einem Nudelholz den Teig ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf verteilen. Diese dann mit Eigelb bestreichen und mit Mandelstiften verzieren.

Das Backblech in die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen (170 Grad) schieben und die Plätzchen ca. 10 – 12 Minuten backen.