

Sonnenblumenkekse

Zutaten

100g	weiche Butter
1Eßl	Quark
100g	Eine-Welt-Zucker
1	Ei
Mess	abger. Zitronenschale
Prise	Salz
175g-200g	Dinkel frisch gemahlen
1Handvoll	Rosinen
100-200g	Sonnenblumenkerne
oder	geschälten Hanf

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät/Knethaken verrühren
Kirschkerngroße Kugeln formen
In eine flache Schüssel geben, jeweils ca 5 -8 Kugeln dazugeben und so lange
schwenken, bis die Kugeln rundum in Sonnenblumen gehüllt sind, dann auf das Backblech
legen.

Backzeit

Zirka 25 Minuten bei 180 Grad.