

## Dinkel-Nuss-Tannen

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier  
Tannen-Ausstecher (Ø 7 cm)

### Knetteig:

150 g Dinkelvollkornmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen  
100 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
150 g Butter  
2 EL Wasser

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Milch  
50 g gehobelte Haselnüsse



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Die Plätzchen lassen sich in einer gut schließenden Dose maximal 14 Tage aufbewahren.

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Knetteig:** Dinkelvollkornmehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Tannen-Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Plätzchen mit Milch bestreichen, Nüsse aufstreuen und backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Gebäck mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 4 g, kJ: 268, kcal: 64