

## Dinkelkekse

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

50 g Butter  
50 g Schweineschmalz  
75 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus  
klassischem Rö.  
abgeriebene Zitronenschale von 1  
unbehandelten Zitrone  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
300 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

**1. Knetteig:** Butter und Schmalz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker, Vanille-Zucker, Aroma, Zitronenschale und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit dem Rest des Mehl-Gemisches auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 4 Rollen (Ø etwa 2 cm) formen, kalt stellen, bis sie hart geworden sind.

Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2.** Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3.** Plätzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4. Verzieren:** Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die erkalteten Kekse damit verzieren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 2 g, kJ: 82, kcal: 20

etwa 120 Stück



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.