


# Dinkel-Cookies mit Walnüssen

Dinkel-Vollkorn-Cookies mit Kakaonibs und Walnüssen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Knetteig:

150 g Dinkelvollkornmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Haferflocken  
100 g Dr. Oetker NATÜRLich Kokosblütenzucker  
½ TL Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
50 g Dr. Oetker NATÜRLich Kakaonibs  
60 g gehackte Walnüsse

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Vollkornmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf 1 EL Kakaonibs und Walnüsse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig in 16 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und auf dem Backblech und zu runden, flachen Talern (Ø etwa 6 cm) drücken. Mit den Nibs und Walnüssen bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 12 - 15 Min.**

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Cookies etwa 2 Wochen haltbar.
- Statt der Walnüsse können Sie auch Sesam verwenden.

