

Dinkel-Kekse

Dinkel-Kekse mit Kakaonibs und Walnüssen ein einfaches und beliebtes Rezept zum Selberbacken.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

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

Wie backe ich Dinkel-Kekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse etwa 2 Wochen haltbar.
- Statt der Walnüsse kann auch Sesam verwendet werden.

