

Dinkelflocken-Cookies

Zutaten (ca. 24 Stück):

- 220 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Dinkelmehl oder Dinkelvollkornmehl (Type 630)
- 150 g Dinkelflocken
- 2-3 TL Backpulver oder Alternativprodukt

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Eiweiß und Eigelb voneinander trennen.
3. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Eigelb zunächst in einer Tasse aufbewahren und mit der Gabel leicht verquirlen.
4. Butter und Zucker in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen.
5. Das Eigelb nach und nach darunter rühren.
6. Mehl, Dinkelflocken und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls unter Rühren zur Butter hinzufügen.
7. Als letztes das geschlagene Eiweiß unterheben.
8. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
9. Den Teig auf den Backblechen verteilen und zum Keks verarbeiten. Dabei jeweils einen großzügig gehäuften Teelöffel Teig auf das Backpapier geben und anschließend zu einem ca. 4 cm breitem Kreis

glatt streichen. Zwischen den Keksen ein wenig Abstand lassen!

10. Für ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

11. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.