

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Hirsekekse Backen

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Kekse, Weihnachten

Für etwa 70 Stück			
150 g	Hirseflocken	100 g	Butter oder Margarine
100 g	Weizenmehl (Type 550)	1	Eiweiss
120 g	gemahlene Haselnüsse		Pinienkerne oder andere
100 g	Dattelmarmk		-Nusskerne zum Belegen

Hirseflocken, Mehl, Nüsse, Dattelmarmk und Fett verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Zwischen Klarsichtfolie etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden.

Jedes Quadrat mit Eiweiss bestreichen und mit Pinienkernen belegen.

Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben.

Auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen; das nächste Blech nur 10 Minuten.

* Pro Stück ca. 40 Kalorien / 167 kJ