

DINKEL-BUTTERGEBÄCK



ZUBEREITUNG:

1. Die 2 Eier trennen, die Butter direkt aus dem Kühlschrank in kleine Stücke schneiden und schnell mit den Händen zusammen mit Mehl, Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb und Milch zusammenkneten.
2. Teig zur Kugel formen und mind. 1 Stunde kalt stellen.
3. Den Teig messerrückendick auswellen, mit beliebiger Form ausstechen, auf ein kaltes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Bei 160° C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten hellgelb backen.

ZUTATEN:

500 g Dinkelmehl
250 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
3 EL Vollmilch
abgeriebene
Zitronenschale oder
etw. Bourbon Vanille-Zucker

VARIANTE:

Die noch warmen Plätzchen mit Fruchtaufstrich einseitig bestreichen und zusammenkleben. Mit gesiebtm Puderzucker bestäuben und die Aussparung mit Fruchtaufstrich auffüllen.

RAHMPLÄTZCHEN



ZUBEREITUNG:

1. Weiche Butter schaumig rühren
2. Zucker, Eier, Rahm, Bourbon-Vanillezucker dazugeben, Masse glatt rühren.
3. Gesiebttes Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise mit der Masse zu einem festen Teig kneten.
4. Diesen dünn ausrollen, mit beliebiger Form ausstechen, die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen und mit Zimt-Zucker bestreuen.
5. Bei 160° C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 10 – 12 Minuten backen.

ZUTATEN:

500 g Dinkelmehl oder
Weizenmehl
100 g Zucker
100 g Butter
5 EL Sauerrahm
2 Eier
1 Päckchen Vanille Zucker
½ Päckchen Backpulver
etw. Zimt-Zucker

TIPP:

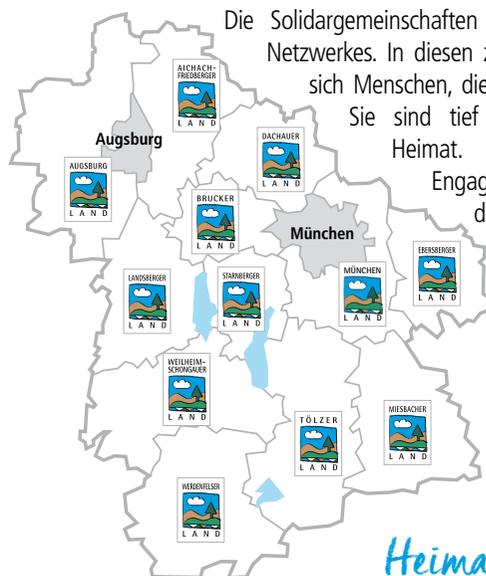
Der Teig kann auch schon am Vorabend vorbereitet und im Kühlschrank als Kugel geformt und zugedeckt aufbewahrt werden.

Die UNSER LAND Idee

Ziel des Netzwerkes UNSER LAND ist der Erhalt der Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region.

Alles begann 1994 dank einiger Menschen aus der kirchlichen Erwachsenenbildung im BRUCKER LAND. Sie wollten durch bewusstseinsbildende Arbeit die Bewahrung der Schöpfung im wahrsten Sinne des Wortes ‚schmackhaft‘ machen.

Ein regional gebackenes Brot wurde zum ersten Botschafter der Idee. Über den Bauch zum Kopf sollte es die Verbraucher für den Schutz ihrer Heimat begeistern.



Die Solidargemeinschaften sind das Herz des Netzwerkes. In diesen zehn Vereinen treffen sich Menschen, die alle eines verbindet: Sie sind tief verwurzelt in ihrer Heimat. Durch freiwilliges Engagement helfen sie mit, die Region zu stärken und ihre kostbare Vielfalt zu erhalten.

Weil uns Heimat verbindet!

Wenn Sie mehr über den Dachverein UNSER LAND wissen wollen, oder wenn Sie die Solidargemeinschaften unterstützen möchten, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:

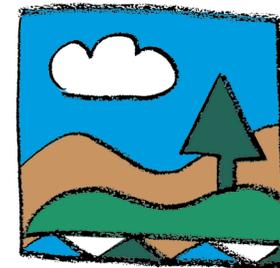
Dachverein UNSER LAND e.V.
Schloßstraße 169, 82140 Esting
Telefon: 0 80 24 / 47 35 12
Fax: 0 80 24 / 47 35 13
dachverein@unserland.info
www.unserland.info

Wenn Sie Fragen zu den UNSER LAND Produkten, Erzeugern und Verkaufsstellen haben, wenden Sie sich bitte an die:

UNSER LAND GmbH
Schloßstraße 169
82140 Esting
Telefon: 0 8142 / 65 44 3 - 0
service@unserland.info
www.unserland.info

Stand:10-2022

U N S E R



L A N D

Rezepte



WEIHNACHTSGEBÄCK
Plätzchen & Lebkuchen

Weil uns Heimat verbindet!



HONIG-BUSSERL



ZUBEREITUNG:

1. Eier, Honig und Zucker schaumig rühren.
2. Die Gewürze unterrühren.
3. Gesiebtes Mehl mit Backpulver mischen, in Portionen zur Masse dazugeben.
4. Alles zusammenkneten, zur Kugel formen und den Teig mind. eine Stunde abgedeckt kühl ruhen lassen.
5. Stücke abtrennen, diese zu Rollen formen (ca. 3 cm stark), davon gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Kugeln formen.
6. Die Kugeln mit Milch bestreichen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Achtung! Bitte doppelten Abstand einhalten, weil die Busserl stark aufgehen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft ca. 12 Minuten backen.

ZUTATEN:

750 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
 200 g Zucker
 4 Eier
 3 EL Honig
 1 Päckchen Backpulver
 etwas Vollmilch zum Bestreichen
 1 EL Zimt
 1 TL Muskatblüte (Marcis)
 1 TL Kardamom gemahlen
 1 Msp Nelken gemahlen

HASELNUSSMAKRONEN

ZUBEREITUNG:

1. Ca. 30 Haselnüsse zurückbehalten, die restlichen mit Mühle/Reibe/Mixer oder Ähnlichem klein hacken oder mahlen.

TIPP:

Wer die Schale nicht dabei haben will, röstet die Haselnüsse 5 min. bei 120 °C im Ofen an und reibt die Schale ab, indem er sie in einem Geschirrtuch mit- und gegeneinander reibt.

ZUTATEN:

3 Eiweiß
 150 g Zucker
 375 g Haselnüsse
 ca. 30 Oblaten (5 cm Ø)
 Zucker zum Ausformen

2. Das Eiweiß langsam mit dem Schneebesen/Küchenmaschine anschlagen, dann mit dem Zucker zu einem sehr steifen Schnee ausschlagen.
3. Anschließend die gehackten/gemahlene Haselnüsse unterheben.
4. Mit der gezuckerten Hand kleine Kugeln formen oder die Teigmasse mit zwei Teelöffeln auf Backoblaten und dann auf ein Backblech setzen. 1 ganze Haselnuss in die Mitte eindrücken.
5. Bei 160° C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.



KARTOFFEL-LEBKUCHEN



ZUBEREITUNG:

1. Aus Eiern und Zucker Schaummasse rühren.
2. Kartoffeln, Mehl, Nüsse und Backpulver und Geschmackszutaten unterheben und gut durchrühren.
3. Lebkuchenmasse auf die Oblaten streichen.
4. Bei 160° C Umluft im vorgeheizten Backofen 20 – 30 Minuten backen.
5. Erkalten lassen und mit Schokoglasur bestreichen.

ZUTATEN:

3 Eier
 350 g Zucker
 200 g gemahlene Haselnüsse
 225 g Dinkelmehl
 ¾ Päckchen Backpulver
 450 g gekochte und durchgepresste mehligkochende Kartoffeln
 50 g Orangeat und Zitronat, fein gehackt
 1½ TL Zimt
 2 Msp Nelken gemahlen
 3 Tropfen Bittermandel
 ca. 75 Oblaten (5cm Ø)
 300 g Schokoglasur



DINKELPLÄTZCHEN

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in einem Topf heiß werden lassen. Vom Herd nehmen, damit sie nicht verbrennt.
2. Den Zucker darin auflösen und die Dinkelflocken dazu geben. Alles miteinander vermengen und kalt werden lassen.
3. Das Ei schaumig schlagen, mit dem Mehl vermengen und unter die erkaltete Masse mischen.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft ca. 20 Minuten backen.



ZUTATEN:

250 g Dinkelflocken
 125 g Butter
 100 g Zucker
 2-3 EL Dinkelmehl oder Weizenmehl
 1 Ei