Emmer Zimtherzli

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Kühlen	Backen
30 min	10 min	10 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Emmer Zimtherzli

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für Emmer Zimtherzli

- 125g Butter
- 1 Ei
- 100g Puderzucker
- 15g Vanillezucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 250g Emmermehl hell LH2
- 1 TL Backpulver

Zum Bestreuen: Zimtzucker nach Belieben



Zubereitung

Die zimmerwarme Butter und das Ei mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Puderzucker und Vanillezucker beigeben und gut mischen. Das Emmermehl hell, Zimt und das Backpulver zugeben und mit dem Mixer verrühren. Von Hand den Teig gut zusammenfügen und in Klarsichtfolie legen.



Kühlen

Den Teig für mindestens 60 min im Kühlschrank kühlen.



Formen

Den Teig etwa 10 min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Teig ca. 4mm dick auf wenig Mehl auswallen und ausstechen.
Vor dem Backen die Guetzli mit Zimtzucker nach Belieben bestreuen.



Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 190°C vorheizen. Guetzli für ca. 10 min backen.

Sables - schnelle Guetzli

Für schnelle Guetzli ohne ausstechen eignen sich Sables.
Den Teig nach dem Kneten zu einer Rolle formen, im Zimtzucker drehen und mit Klarsichtfolie umwickeln ca. 20 min in den Tiefkühler.
Nach dem Kühlen in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und backen.

Gutes Gelingen!

Tipp: Die Zimtherzli können gut in einer Guetzlidose eine Woche aufbewahrt werden.