

# Emmer Zimtherzli

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min  
Kühlen: ca. 60 min  
Backen: 10 min

## Zutaten

125g Butter  
1 Ei  
100g Puderzucker  
15 g Vanillezucker  
1 Msp Zimt  
250 g 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 begeben 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 für mindestens 60 min in den Kühlschrank legen.

## 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 10 min backen.

En Guete!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

