

Dinkel-Cookies

Dinkel-Cookies mit Karamellnote

etwa 16 Stück  Gelingt leicht  20 Minuten



Zutaten:

Dinkel-Cookies

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

100 g Dinkelvollkornmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 Knetteig:

Vollkornmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf 2 EL Back mich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Rolle formen und in etwa 16 gleich dicke Scheiben schneiden. Teigtaler mit Abstand auf das Backblech legen, mit übrigem Back mich bestreuen, dabei etwas flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Minuten

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- In gut schließenden Dosen sind die Cookies etwa 2 Wochen haltbar.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	410 kJ	1959 kJ
	98 kcal	468 kcal
Fett	5,55 g	26,44 g
Ges. Fettsäuren	3,02 g	14,36 g
Kohlenhydrate	10,75 g	51,21 g
Zucker	6,33 g	30,12 g
Eiweiß	1,19 g	5,67 g
Salz	0,01 g	0,06 g