

# So schmeckt unser Landkreis

## Hausmacher Dinkelplätzchen

### Zutaten

150 g Butter oder Margarine | 350 g Mehl | 150 g Rohrzucker oder Puderzucker | 1 Ei 60 g | 10 g Backpulver | 1 Prise Salz | Vanille, Zitrone | Marmelade

Zucker und Margarine (oder Butter) zusammenkneten und nach Belieben Zitrone und Vanille zugeben. Eine Prise Salz und das Ei hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterkneten. Über Nacht im Kühlschrank lagern. Vor der Weiterverarbeitung kurz durchkneten und den Teig auf 3-4 mm ausrollen. Plätzchen mit gewünschten Formen ausstechen. Bei 200 Grad ca. 6-8 Minuten goldgelb ausbacken. Die Plätzchen nach dem Auskühlen mit Marmelade zusammenkleben und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



## Honig-Lebkuchen



### Zutaten

1000 g Honig oder Honigersatz (Invertzuckercreme) | 750 g Weizenmehl | 250 g Roggenmehl | 100 g Eigelb (ca. 4 Stück) | 10 g Triebmittel (Backpulver, ABC-Trieb oder Pottasche) | 40 g Lebkuchengewürz

Honig auf ca. 40 bis 50 Grad erwärmen. Triebmittel mit Mehl vermischen. Mit allen Zutaten den Teig glatt kneten. Mindestens 1-3 Tage (auf Wunsch auch mehrere Wochen) kalt stellen. Vor dem Verarbeiten den Teig auf Zimmertemperatur erwärmen. Teig ausrollen (ca. 7 mm und 10 mm) und mit gewünschten Formen ausstechen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und 20 Minuten ruhen lassen. Auf Wunsch kann der Teig noch mit halben Mandeln oder Belegkirschen verziert werden.