

Aroniataler

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Winter Weihnachten Für:



Zutaten

190 G	Emmer
100 G	Honig
100 G	Butter
100 G	Sonnenblumenkerne
10 G	Aroniapulver
1 TL	Vanillezucker
2 EL	Milch

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Emmer fein mahlen, Sonnenblumenkerne fein mixen, mit Aroniapulver und Vanillepulver mischen.
2. Kalte Butter hineinschneiden, weichen Honig und Milch darüber verteilen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Teig vierteilen, daraus längliche Rollen formen, jede Rolle in 6 Stücke schneiden.
4. Zu Kugeln formen und mit einer Gabel etwas flachdrücken.
5. Auf ein gebuttertes Blech verteilen, im vorgeheizten Rohr bei 175°C nicht mehr als 15 min backen.