



DR. JOHANNA
BUDWIG

Email: kontakt@dr-johanna-budwig.de

Tel: 0441 / 390 630-0

Web: www.dr-johanna-budwig.de



Walnuss-Plätzchen mit Dr. Budwig Braten & Backen

Zutaten

25 ml sehr kaltes Wasser

75 g Dinkel- (Vollkorn-) mehl

1 Teelöffel Zimt

45 g Braten & Backen

50 g Walnüsse

40 g Honig

1 Esslöffel Abrieb einer Orangenschale

1 Prise(n) Salz

Zubereitung

1. Die angegebene Portionsmenge eignet sich für ca. 35
Walnuss-Plätzchen.

2. Die Orange waschen und etwas Schale abreiben.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1

Kalorien p.P.: 25 kcal

3. Die Walnüsse fein hacken und mit Dinkelvollkornmehl, Zimt und Salz mischen.
4. Dr. Budwig Braten & Backen, Honig und Orangenschalenabrieb zufügen und zu einem krümeligen Teig kneten.
5. Nach und nach das Wasser zufügen und den Teig geschmeidig kneten.
6. Den Teig für ca. 60 Minuten im Kühlschrank kühlen.
7. Die Arbeitsfläche und den Teig leicht mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen.
8. Mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen und bei 160° C Umluft im Ofen etwa 15-20 Minuten backen.
9. Anschließend nach Wunsch verzieren.