



Himmlisches Weihnachtsgebäck mit Dinkelmehl



Qualitätsversprechen

SPIELBERGER Mehle sind echte Mühlen-erzeugnisse. Für höchste Qualität bei der Auswahl der Rohstoffe und bei der handwerklichen Weiterverarbeitung bürgе ich mit meinem Namen. Ganz in der 300jährigen Tradition unserer Mühle und im Sinne unserer Familie, die seit über 50 Jahren den Bio- und Demeter-Anspruch aktiv pflegt. Deshalb gelten für SPIELBERGER-Produkte die strengsten Richtlinien im Bio-Anbau weltweit.

Dank der ganzheitlichen Sicht auf die Landwirtschaft – geprägt vom tiefen Respekt vor Lebensprozessen, natürlichen Wachstumskräften, der Lebendigkeit des Bodens und dem ganzheitlichen Wesen der Pflanzen – erzeugen wir so wertvolle LEBENsmittel mit vollem charakteristischem Aroma.

Volkmar Spielberger
Müllermeister

Für SPIELBERGER-Produkte gilt:

- garantiert keine Gentechnik
- Rohstoffe aus regionalem Anbau
- faire Zusammenarbeit vom Erzeuger bis zum Kunde
- wo immer möglich Getreide aus bio-dynamischen Sorten



Dinkel-Vollkorn-Plätzchen

Zutaten:

250 g SPIELBERGER Dinkelvollkornmehl
100 g kalte Butter
80 g Roh-Rohrzucker
75 g gemahlene Mandeln
1 Ei + 1 Eiweiß
½ TL Zimt
1 Prise Muskat
½ TL Backpulver

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig portionsweise ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und ca. 12 bis 15 Minuten bei 180 – 200°C backen.

Emmerflockenmakronen

Zutaten:

250 g SPIELBERGER Emmerflocken
200 g Roh-Rohrzucker
200 g Butter
100 g SPIELBERGER Dinkelmehl Typ 630
1 gestr. TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Butter zum Kochen bringen, über die Emmerflocken gießen und bis auf Handwärme abkühlen lassen.
Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz mit dem Mehl vermischen, mit den Emmerflocken verkneten (wird krümelig) und den Teig mit den Eiern glatt rühren.
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 200 Grad 15-20 min. backen.

Mandelaugen

Zutaten:

150 g SPIELBERGER Dinkelmehl Typ 630
100g Mandeln gemahlen
1 TL Backpulver
100 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Butter, in Stücken
70 g Mandeln, gehackt
2 EL Himbeergelee
oder feine Konfiture

Zubereitung:

Eier trennen. Mehl, Puderzucker, Butter, Vanillezucker, Salz und 3 Eigelbe zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Std. kalt stellen.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen und etwas platt drücken, mit Eiweiß bestreichen.
Gehackte Mandeln darüber geben. In die Mitte eine Mulde drücken und etwas Himbeergelee hineingeben.
Bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Schokoladenkekse

Zutaten:

250 g SPIELBERGER Dinkelmehl Typ 1050
1 TL Backpulver
60 g Roh-Rohrzucker
2 EL Honig
1 Ei
Zitrone, unbehandelt, die Schale
125 g Butter
3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in ca. 3 cm dicke Rollen formen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
Anschließend die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.
Bei 175°C ca. 10 bis 15 Minuten backen.