



Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
200 g brauner Zucker
125 g Dinkelmehl Typ 630
125 g Dinkelvollkornmehl
100 g blütenzarte Haferflocken
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuß
200 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, verwenden Sie eine fertige Glasur, die Sie nur im Wasserbad schmelzen.

Haferflocken- Tannenbäume

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Muskat dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie etwa 3 mm dick ausrollen und Tannenbäume oder andere Figuren ausstechen.

Im Backofen bei 180° (Umluft 160°) 10-12 min backen. Puderzucker mit Zitronensaft und 1 EL heißem Wasser verrühren und sofort auf das erkaltete Gebäck streichen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*