

Dinkel- Guetzli

125 g	Mandeln gemahlen
250g	Dinkelmehl fein gemahlen
125g	Butterflocken
200g	Rohzucker
1 Prise	Salz
1 TL.	Zimt gemahlen
1 TL.	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Nelkenpulver
1	Ei
evt. Wenig Wasser	

Gemahlene Mandeln, Dinkelmehl, Rohzucker, Zimt, Muskat und Nelkenpulver vermischen, Die Butterflocken verreiben und begeben. Alles gut mischen. Das Ei verquirlen und unter die Masse kneten. Evt. etwas Wasser begeben. Rollen formen. 2-3 Std. kalt stellen $\frac{3}{4}$ cm dicke Plätzchen schneiden.

Backen 12 Min in zweitunterster Rille bei 200°C

Das Küchenteam wünscht viel Spass beim Backen
und en guete Appetit!