



Zutaten für 4 Bleche

Für den Teig



150 g Vollrohrzucker fein



250 g Butter



1 Ei



400 g Vollkornmehl
(Dinkel, Weizen) Etwas
Mehl zum Ausrollen



1 Prise Jodsalz mit Fluorid

Für die Feigencreme



200 g getrocknete Feigen



200 ml dunkler
Traubensaft



3 Nelken
2 Sternanis



1 Zimtstange



75 g Mandeln



Vollkornplätzchen mit Feige-Nuss-Creme



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 60 min

- Küchenmesser
- Rührlöffel
- Schneidebretter
- Pürierstab
- Rührschüssel
- Backblech
- Handrührgerät mit Knethaken
- Backpapier
- Kleiner Kochtopf
- Nudelholz
- Ausstechformen

* Variation

Man kann die Plätzchen auch nach dem Abkühlen mit dunkler Kuvertüre oder Zitronenzuckerguss überziehen.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



Zubereitung für 4 Bleche

- 1** Butter würfeln und zusammen mit Zucker in einer großen Rührschüssel cremig rühren, dann Ei unterrühren. Mehl mit Salz mischen und mit den feuchten Zutaten möglichst schnell zu einem homogenen Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, abdecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 2** Traubensaft mit Nelken, Sternanis und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen. 2–3 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Feigen klein würfeln und Mandeln grob hacken.
- 3** Gewürze entfernen, Feigen zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Saft vollständig aufgenommen wurde. Dann mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme pürieren.
- 4** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2) vorheizen.
- 5** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 4 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf Backpapier legen. Feigencreme auf den Plätzchen verstreichen und mit Nüssen bestreuen.
- 6** Vollkornplätzchen für 10 bis 15 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Eigene Notizen

Vollkornplätzchen mit Feige-Nuss-Creme



Tipps+Tricks

- Mürbeteig sollte nicht zu lange geknetet werden und lässt sich kalt besser verarbeiten.
- In Dosen kühl und trocken verpackt, lassen sich die Plätzchen am besten aufbewahren.



zusammenleckerkochen

Gefördert durch: