

Vollkornkekse für Kinder & Familie backen

Zutaten für 42 Stück á 6 cm Durchmesser:

- 350 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Butter (weich)
- 150 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Kratze mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote und gib es in eine Schüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verknete sie zu einem geschmeidigen Teig.
2. Wickele den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn 30 Minuten ruhen.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Belege zwei Bleche mit Backpapier.
4. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick aus.
5. Nimm dir einen 6 cm runden Ausstecher und stich aus dem Teig Kekse aus. Verteile sie auf den Backblechen.
6. Backe die Vollkornkekse für 15 Minuten im Ofen nacheinander aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

