



**ESSENDORFER**



SO SCHMECKT DIE WELT  
UNSERER REZEPTE



## **FRUCHTIGER ELFENSTAUB**

Knusperchen

### **Zutaten:**

*100 g Dinkelvollkornschrot, 50 g Mehl  
175 g gemahlene Nüsse/Kerne (auch Kokosflocken)  
75 g Zuckerrohrgranulat/Rohrzucker  
1 Zitrone, 1 TL Naturvanille, ½ TL Zimt, Macis, Piment  
1 Prise Salz, 1 Ei, 100 g Butter, 2 EL Wasser  
1 Glas Fruchtiger Elfenstaub  
Puderzucker / Pfeilwurzelmehl*

100 g Dinkelvollkornschrot, 50 g Mehl, 175 g beliebige gemahlene Nüsse und Kerne, auch Kokosflocken sowie 75 g Zuckerrohrgranulat oder Rohrzucker, der Abrieb von 1 Zitrone, 1 TL Naturvanille, ½ TL Zimt, etwas Macis und Piment, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100 g Butter und 1 EL Wasser möchten zu einer krümeligen Masse verarbeitet werden. Schließlich kneten Sie das Ganze mit einem weiteren EL Wasser glatt und gönnen dem Teig im Kühlschrank für ca. 1 Std ein wenig Ruhe. Plätzchen-Formen derselben Größe, wobei eine ein Loch haben sollte, wollen nun den Teig ausstechen und im Ofen bei 180° (Umluft ca. 160°) 10-15 Min. backen. Die Plätzchen freuen sich nun auf einen Anstrich mit „Fruchtigem Elfenstaub“, wobei die „mit Loch“ als Deckel dienen sollen. Nun gibt es abschließend noch eine Bestäubung mit Puderzucker oder Pfeilwurzelmehl.