

Ölmühlentaler

Zutaten

100 g	Butter
150 ml	Rapsöl zum Braten
2	Eier
100 g	Brauner Zucker
100 g	Honig
	Eine Prise Salz
500 g	Ölmühlentaler-Backmischung (= 300 g Vollkorn Dinkelmehl, 150 g Walnussmehl & 50 g Goldleinmehl)
	Eine Messerspitze Backpulver
100 g	grob gehackte Walnusskerne



- Butter, Öl, Eier, Zucker, Honig und Salz schaumig rühren.
- Mehle und Backpulver zugeben und mit Handrührgerät oder Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Zuletzt mit den gehackten Walnusskerne vermengen.
- Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen nach Belieben z.B. mit einer Walnusshälfte verzieren (hält am besten mit einem dicken Tropfen Zuckerguss).



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen