

Vollkorn Taler Zeit ca. 15 Min. Backzeit ca. 20 Minuten

Das brauchst du :

- 175g Weizenvollkornmehl
- 125g Butter
- 75g kernige Haferflocken
- 100g Haselnüsse gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1/2 Packung Backpulver
- 75g Honig
- 50g Rosinen oder Sultaninen
- 1/2 Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz

- 1 Schüssel
- 1 Sieb
- 1 Backblech
- 1 Backpapier

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben

Die Butter mit allen anderen Zutaten auf das Mehl geben und alles sehr gut durchkneten

Den gekneteten Teig zu einer dicken Rolle formen und in daumendicke Scheiben schneiden

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 190 Grad auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

