



VOLLKORN-NUSSKIPFERL

OHNE INDUSTRIEZUCKER

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. 30-45 Minuten kühlen.
3. Bei 170°C für 10-12 Minuten backen.
4. Warm mit Vanille bestäuben.

ZUTATEN (ca. 12 Stück):

- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 120 g Butter
- 60 g Erythrit oder 40 g Honig
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanille
- 1 Prise Salz



Nährwerte p. P. Verantwortlich für den Inhalt: happyfigur Vertriebs GmbH, Bahnhofstr. 40, 63500 Seligenstadt