

Galgant-Plätzchen

Zutaten:

250g Butter

500g Dinkelflocken grob

2 Eier

Etwas Vanille, oder Kakao

Etwas Zimt

150g Rohrzucker

2 Eßl. Galgant

2 Eßl. Dinkelmehl

Butter erhitzen und die Dinkelflocken darin **leicht** anrösten, abkühlen lassen.

Eier mit Zucker, Vanille (Kakao), Zimt und Galgant schaumig rühren. Das Mehl und die gerösteten Flocken unter die Eimasse geben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf ein gefettetes Blech setzen. Die Plätzchen bei 180° ca. 15-20min backen.

Viel Vergnügen 😊