

# Rezepte mit Dinkel

## Leckere Backideen

**EGAL OB SALZIG ODER SÜSS,** mit Dinkelmehl lassen sich viele Leckereien zaubern.

Als Basics verraten wir ein Rezept für knusprige Dinkelbrötchen und eins für italienische Zitronen-Plätzchen, Biscotti al Limone.

■ von Bernadette Fritsch

### KNUSPRIGE DINKELBRÖTCHEN

#### Zutaten für 10 Brötchen:

- 250 g Dinkelmehl, Typ 630
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 3 EL Olivenöl
- ½ EL Salz
- Etwas Joghurt

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, zusammen mit der in lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe, dem Salz und dem Olivenöl. Alles gut verkneten.
2. Den Teig an einem warmen Ort mindestens 40 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig in eine längliche Form rollen, von der 10 Brötchen-Teile abgestochen werden. Die Brötchen leicht formen und auf der Oberseite eine Linie mit dem Messer ziehen.
4. Die Brötchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Joghurt bestreichen.
5. Bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.



Foto: © Sandra Backwinkel/Gettyimages

## BISCOTTI AL LIMONE

### Zutaten für 45 Plätzchen:

- 300 g Dinkelmehl, Typ 630
- 125 g warme Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 bis 2 Bio-Zitronen
- Etwas Puderzucker

1. Mehl, Backpulver, Butter, Salz und 65 g Zucker in einer Rührschüssel vermengen.
2. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 2 TL Schale abreiben sowie 5 EL Saft pressen und beides in die Rührschüssel geben. Nun das Ei hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen.
5. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche in eine längliche Form rollen und in ca. 45 Stücke schneiden. Diese Stücke zu Kugeln formen.
6. Die Kugeln zuerst im restlichen Zucker wälzen und danach im Puderzucker.
7. Biscotti auf einem Backblech mit Backpapier für ca. 15 Minuten backen.



Foto: © La\_vanda/Gettyimages