

## Urgetreide in der Weihnachtsbäckerei

### Emmerkekse mit Urkornflocken

#### Zutaten

- 100 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g Emmer Vollkornmehl „extra fein“
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 130 g Urkorn-Flocken-Mix
- 50 g gehackte Mandeln
- Zuckerguss für das Topping

#### Zubereitung

- Butter auf dem Herd schmelzen und solange erhitzen bis das Milcheiweiß leicht gebräunt ist
- umfüllen und abkühlen lassen
- abgekühlte Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren
- Zucker, Vanille, Salz und Ei zugeben
- Mehl und Backpulver mischen und mit Zimt, Ingwer, den Flocken und Mandeln zugeben und verkneten
- aus dem Teig ca. 45 Kugeln kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen
- 10 Minuten bei 160°C backen
- im leicht warmen Zustand mit dem Zuckerguss „überspinnen“

### Urkorn-Weihnachtsplätzchen „Heidesand“

#### Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker (kann aber auch durchaus auf 200 g reduziert werden)
- 1 TL Salz
- 400 g Einkornmehl
- Chiliflocken nach Geschmack (können auch weggelassen werden)

#### Zubereitung

- Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen
- Butter im Kühlschrank abkühlen lassen
- Abgekühlte Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen
- Zucker zugeben
- Mehl nach und nach unterkneten
- Salz und Chiliflocken zugeben und unterkneten
- Teig in 4 gleich große Stücke teilen
- Jedes Stück zu einer Rolle (ca. 4 cm Ø) formen und in Frischhaltefolie wickeln
- In den Kühlschrank legen und ½ Stunde durchkühlen lassen
- Rollen aus dem Kühlschrank holen, Frischhaltefolie entfernen und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Scheiben auf ein Backblech legen und 10 Minuten bei 175°C goldbraun backen
- Abkühlen lassen

## Weihnachtsplätzchen „Quitte liebt Einkorn“

### Zutaten

- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 100 g Haselnüsse gemahlen (Option 2: gemahlene Mandeln)
- 200 g Einkornmehl
- Quittengelee
- Puderzucker zum Verzieren

### Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig rühren
- Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben
- Salz und Ei zugeben und unterrühren
- Backpulver mit dem Mehl und Nüssen mischen und unterkneten
- Teig mindestens eine Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen
- Runde Formen ausstechen und auf ein Backblech legen
- Aus der Hälfte der Teiglinge mit einem kleineren Ausstecher Löcher ausstechen
- Teiglinge 8 – 10 min bei 180°C goldbraun backen. Auskühlen lassen
- Quittengelee in einem Topf erwärmen
- Ringe dicht an dicht legen und mit Puderzucker bestreuen
- Den unteren Teil der Plätzchen mit Quittengelee bestreichen und den bestäubten Ring sofort draufsetzen
- Die Ringe mit Quittengelee auffüllen und trocknen lassen