

Schokoladenplätzchen



Zutaten: (für ca. 45 Stück)

125g weiche Butter
100g Honig
1 Eigelb
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Esslöffel Rum
200g Weizenvollkornmehl
oder feiner Weizenvollkornschrot
4 gestrichene Teelöffel Kakao
½ Teelöffel Zimtpulver
1 Esslöffel Sahne
1 –2 Esslöffel Honig
1 Eiweiß zum Bestreichen
Pinienkerne zum Verzieren

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und die restlichen Zutaten nacheinander unterrühren. Den Teig 2 Stunden in den Kühlschrank und anschließend noch 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Den Teig ½ cm dick ausrollen und Blütenformen ausstechen, diese mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit den Pinienkernen verzieren. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene bei 180°C
(Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.