

Sorgum - Guezli

Zutaten

70 g Butter
100 g Zucker, Rohrzucker oder Birnel
1½ Ei
1 TL Zimt
wenig gem. Koriander
50 g Nusskerne gehackt
50 g Schokoladenwürfel *
1 TL Backpulver
100 g Weizenmehl
200 g Sorghumhirsemehl



* Variante: statt Schokoladenwürfel 50 g Orangeat oder Zitronat oder andere Dörrfrüchte in kleine Würfel geschnitten beimischen

Zubereitung

1. Butter flüssig machen
2. Zucker und Ei dazugeben, schaumig rühren
3. Übrige Zutaten dazugeben, mischen und zu einem Teig kneten
4. Auswallen und mit Guezliformen ausstechen, viereckige Plätzchen schneiden oder flache «Häufelchen» formen
5. Backen: nach 15 Min kontrollieren und ca. 5 - 10 Min. weiter backen bei 180°