

## Sorghum-Weizen Butterküchlein

---

### Zutaten

200 g Sorghumhirsemehl  
100 g Weizenmehl \*  
75 g Butter  
50 g Zucker  
100 g braunen Zucker  
1 Ei  
1 TL gemahlener Kardamom  
½ TL Vanillearoma  
1 TL Backpulver



\* Weizenmehl kann durch eine glutenfreie Mehlmischung ersetzt werden.

---

### Zubereitung

1. Butter, Zucker und Ei schaumig rühren
2. Kardamom und Vanillezucker dazu gebe
3. Mehl und Backpulver dazu geben, alles zu einem Teig kneten
4. 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig ca. 0,6 cm dick auswallen, mit Formen ausstechen oder Plätzchen schneiden
6. Backen: 15 Min., 180° evt. 5-10 Minuten weiter backen bis die Gueuzli braun sind