

für ca. 60 Stück)

**Teig:**

200 g Butter, weich

175 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

50 g dunkle Schokolade, fein gerieben

350 g UrDinkel-Halbweissmehl oder -Weissmehl

50 g Paidol



1-2 Beutel Kuchenglasur, je ca. 125 g, nach  
Anleitung auf der Packung geschmolzen  
Zuckerperlen und –Sterne zum Garnieren

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eier zugeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, UrDinkelmehl und Paidol mischen, beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Teig portionenweise 4-5 mm dick auswallen, nochmals kühl stellen.

3. Aus dem Teig beliebige Tännchen ausstechen, auf die mit Backpapier belegten Blech legen, bis zum Backen kühl stellen.

**Backen:** 10-12 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen lassen.

4. Tännchen mit der Schokoladenglasur bestreichen oder sie darin tunken. Beliebig garnieren.

Quelle: IG Dinkel

Mühlilade Balchenstahl GmbH

Andrea Bach

8335 Hittnau

Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71

[www.muehlilade.ch](http://www.muehlilade.ch)