

Vöslauer Dinkeltaler



Vöslauer Dinkeltaler

© Weingut Herzog

Infos

Weihnachten

 Leicht

Zutaten

- 45 dag Dinkel-Traubenkernmehl (gibt es beim AB HOF VERKAUF der Familie Herzog)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 15 dag Staubzucker
- 30 dag Butter
- 1 kl. Ei
- Traubenmarmelade



Weingut Herzog

-
-

Brunngasse 43
2540 Bad Vöslau

Zubereitung

- Dinkel-Traubenkernmehl , Backpulver, Vanille- und Staubzucker gut vermischen.
- Mit der Butter verbröseln und 1 kleines Ei dazumischen.
- Den Teig ein paar Stunden (ev. über Nacht) rasten lassen.
- Auswalken, Ausstechen und die Oberteile mit Ei bestreichen.
- Bei 170°C backen.
- Auskühlen lassen, die Oberteile anzuckern und die Kekse mit Traubenmarmelade füllen.

Julia Herzog vom Weingut Herzog und Brunnngassenheurigen wünscht gutes Gelingen!

Profi-Tipp

Ungefüllt, ohne Marmelade und dafür eventuell mit Gewürzen im Teig (Lebkuchengewürz, Zimt, etc) und Mandeln obendrauf sind diese Kekse eine feine weihnachtliche Knabberlei für zwischendurch. Diese „Gewürzkekse“ gibt es übrigens auch beim AB HOF VERKAUF der Familie Herzog.

Quellenangabe

Beim Weingut HERZOG erhalten Sie ab Hof neben ausgezeichneten Weinen und Traubensäften auch Produkte aus dem selbstangebauten Dinkel wie Mehl, Nudeln und Reis sowie frische Freiland Eier. Der dazugehörige Brunnngassenheurige ist mit dem Qualitätssiegel "Top-Heuriger" ausgezeichnet.



Weingut Herzog

Brunngasse 43
2540 Bad Vöslau