



Vöslauer Dinkeltaler von Susanna Herzog © Anna Fellner  
Fotografie

## Infos

Weihnachten  
 Leicht

## Merkmale

- Vegetarisch

## Zubereitung

- Dinkel-Traubenkernmehl (alternativ nur Dinkelmehl), 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.

Rezept von Susanna Herzog vom [Weingut Herzog](#)!

## Zutaten

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

## Profi-Tipp

**Tipp:** Auch ungefüllt, ohne Marmelade und dafür mit Gewürzen oder Mandeln obenauf ein Genuss. Dazu passt wunderbar ein Glas fruchtig, milder Rotwein wie der „Blaue Vöslauer“.

## Quellenangabe

Beim [Weingut HERZOG](#) erhalten Sie ab Hof neben biologisch zertifizierten Qualitätsweinen und Traubensaften auch diverse Dinkelprodukte von unserer hauseigenen Landwirtschaft. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit ihre Weine vor Ort zu verkosten.