**REZEPTTIPP DES MONATS**

**Dinkel-Osterhasenkekse**

Mit Dinkelmehl 630 von der SchapfenMühle

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Snack, Essen, Nachspeise, Im Haus enthält.  Automatisch generierte Beschreibung  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle-Dinkel-Osterhasenkekse.jpg (2.940 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten:**   * 125 g [Butter,](https://amzn.to/2sn002c) weich * 75 g [Zucker](https://www.amazon.de/Jeden-Tag-Zucker-Raffinade-1-00/dp/B00OV3YQ3Y?&linkCode=ll1&tag=bmg-ingredient-21&linkId=bee1ad66287d6064375ef259ed3bc538&language=de_DE&ref_=as_li_ss_tl) * 1 Ei (M) * 250 g [SchapfenMühle Dinkelmehl 630](https://schapfenmuehle.de/privatkunden/produkte/mehle/dinkelmehl-type-630) * abgeriebene Zitronenschale * 1 Eigelb * Dekor als Augen (z. B. Schokodrops, backfest oder [Rosinen,](https://amzn.to/1GyaIV5) halbiert)   **Zubehör**: (Osterhasen-)Ausstechform |
| **Zubereitung:**   1. Weiche Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Dinkelmehl und die abgeriebene Zitronenschale hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. 2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlstellen. 3. Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 4. Die Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Osterhasen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 5. Das Eigelb verquirlen und die Osterhasenkekse damit bepinseln. Nach Belieben Rosinen oder Schokodrops als Augen aufsetzen. 6. Die Osterhasenkekse, je nach Dicke, ca. 10-12 Minuten goldgelb backen und nach dem Backen gut abkühlen lassen, da sie sehr mürbe sind. | |
| **Zubereitungszeit:** ca. 90 Minuten  **Backzeit:** ca. 10-12 Minuten | **Genießertipp:** Die Kekse passen zu jeder Jahreszeit, wenn man jahreszeitlich passende Ausstechformen benutzt. |
| **Getreideinfo Dinkel:** Dinkel ist der Ursprung unserer Weizensorten. Er vereinigt idealerweise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Anteil wertvoller Fettsäuren und Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten.  **Dinkel und die SchapfenMühle**  Den ersten Anbauvertrag für Dinkel unterzeichnete die SchapfenMühle im Jahre 1987. Deshalb hat das Unternehmen jahrelanges Know-How in der Verarbeitung von Dinkel und bietet höchste Qualität. Die Spezialisierung auf die Verarbeitung des Getreides, lange bevor diese den Massengeschmack trafen, zeigt die Vorreiterrolle, die die SchapfenMühle seit jeher einnimmt. | |

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** www.instagram.com/schapfenmuehle

**LinkedIn:** www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle-Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com