



Zimt-Tonkabohnen-Cerealien

Zutaten für die Cerealien:

165 g Dinkelvollkornmehl

½ Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Zimt + 1 TL Zimt

1 TL gemahlene Tonkabohne

40 g brauner Zucker

55 g Butter + 1 EL Butter

65 ml Buttermilch

30 g Honig

Das Mehl wird mit dem Backpulver, der Prise Salz, 2 Teelöffel Zimt, der Tonkabohne und dem Zucker gemischt. Nach und nach, die in kleine Stücke geschnittene Butter, mit der Buttermilch und dem Honig zu den Zutaten hinzufügen.

Zuerst mit dem Handmixer bröselig machen und dann mit den Händen zu einen glatten Teig verkneten.

Der Teig wird nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn etwa A4 groß ausgerollt.

1 Esslöffel Butter wird geschmolzen und mit 1 TL Zimt verrührt. Diese Mischung wird nun mit einem Pinsel dünn auf die Teigplatte verstrichen.

Mit einem Messer wird der Teig in kleine Quadrate geschnitten und bei 180°C etwa 15 Minuten goldbraun gebacken.

Nach dem Backen noch auskühlen lassen und dann die Cerealien in einer luftdicht verschlossenen Dose lagern.

