URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Emmer Tahinis

Zutaten

200g	Emmer Vollkornmehl „extrafein“
5g	Salz
½ TL	Weinsteinbackpulver
½ TL	Natron
175g	Butter
120-150g	Kokosblütenzucker oder brauner Zucker
90g	Tahin (Sesampaste)
2	Eier
½ TL	Vanillepulver oder Mark ½ Vanilleschote
60g	Sesam (optianal geröstet)

Optional

75g	Schokodrops oder gehackte Zartbitterschokolade
Etwas	Salzflocken zum Bestreuen

Zubereitung

- Mehl, Salz, Weinsteinbackpulver und Natron vermengen
- Butter mit Zucker, Salz und Vanille schaumig aufschlagen
- Eier einzeln nacheinander zugeben und unterschlagen
  (erst wenn das erste Ei mit der Butter verbunden ist, das nächste Ei zugeben)
- Tahin und Sesam unterrühren
- die gesamte Masse zum Mehl geben und zu einem homogenen Teig verkneten
  (optional können jetzt noch Schokodrops oder gehackte Schokolade zugegeben werden)
- Den Teig abgedeckt für mindestens **eine Stunde** (besser sind 12-24 Stunden) in den Kühlschrank stellen
  (wenn der Teig über Nacht im Kühlschrank ist, wird er sehr fest. Vor der Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur etwas akklimatisieren lassen, bis er sich gut verarbeiten lässt)
- Mit einem Eisportionierer oder mit einem Löffel nach Belieben 40 – 60g schwere Portionen mit Abstand
  (ca. 8-12 Stück pro Blech) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen

- Ofen auf 210°C vorheizen
- *Optional können die Teigkugeln noch mit Salzflocken bestreut werden*
- Tahin Emmer Cookies **12-14 Minuten** bei 210°C O/U (190°C Umluft) backen
- Die Cookies sind fertig, wenn sie an den Rändern leicht bräunen in der Mitte aber noch weich sind

Alternative Herstellung

- Mehl, Salz, Weinsteinbackpulver und Natron vermengen
- Butter bei mittlerer Hitze im Topf schmelzen. (Nicht zu warm machen)
- brauner Zucker, Tahin, Vanille und Sesam unterrühren
- Eier nacheinander zugeben und zu einer glatten Masse zusammenrühren.
- die Masse zum Mehl geben und mit einem Teigschaber zu einem homogenen Teig zusammenrühren und kühl stellen
- … weiter siehe oben