

CHIA- Vanille-Halbmonde

Zutaten:

200g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50g Chiasamen
125g weiche Butter
40g brauner Zucker
2 TL Vanillepaste
50g gem. Mandeln
1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze bzw. 160 Grad Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Mehl mit Backpulver mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 1cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder runden Ausstecher (5cm) und Frischhaltefolie erst eine Scheibe, dann etwa 15mm breite Halbmonde einzeln ausstechen. Monde auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Monde auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Kuvertüre dekorieren.

