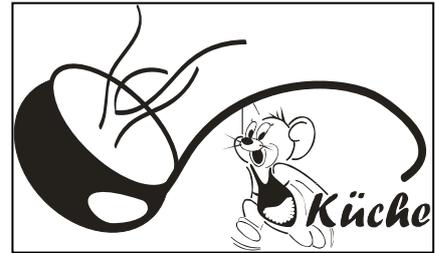


## Knusperplätzchen mit Vollkornanteil

### Zutaten:

200 g	Butter
10 Eßl	Zucker
10 Eßl	Kokosraspel
3 Eßl	Vollkornmehl
1	Ei
1 Tl	Backpulver
1 Prise	Salz



### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Förmchen ausstechen.

Im vorgeheizte Ofen bei 175°C 10 Minuten backen.

Vorsicht, die Plätzchen gut abkühlen lassen,  
da die warmen Plätzchen schnell zerbrechen!

## Weihnachtsplätzchen

### Zutaten:

300 g	Weizenmehl Typ 405
200 g	Vollkornmehl
250 g	Butter
125 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
	Kuvertüre

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Förmchen ausstechen.

Im vorgeheizte Ofen bei 175°C 10 Minuten backen.

Die abgekühltn Plätzchen kann man mit Kuvertüre glasieren.