



Bucheckern-Crumble:

Zutaten

8-9 Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in eine ausgebutterte Form legen.

100 g Haselnusskerne

eine Hand voll geschälte Bucheckernkerne grob hacken.

100 g Butter

50 g Zucker

100 g Mehl

100 g Haferflocken und

1-2 Eigelb zu Streuseln verkneten und über die Äpfel verteilen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.

Wenn Bucheckern mit heißem Wasser übergossen werden, lassen sie sich diese besser schälen, da die Schale weicher wird.



Haselnuss-Bucheckernkekse

Zutaten

180 g Mehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
Eine Hand voll gehackte Bucheckern
80 g weiche Butter
2 Eier
50 g Zucker
½ Pck. Backpulver

Zubereitung

Backpulver, gemahlene Haselnüsse und gehackte Bucheckern vermischen und der Butter-Ei-Zucker-Masse zugeben und weiter verrühren. Mit einem Löffel kleine Klekse (ca. 2 cm Durchmesser) abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, ggf. flach drücken. Diese dann bei 200 Grad ca. 8- 10 Minuten backen. Die angegebenen Zutaten ergeben ca. 50 Cookies



Lavendel Haferflockenplätzchen Kekse mit dem Aroma der Provence

Zutaten

250 g Butter
1 Ei
1 Ei Lavendelblüten, wenn
möglich frische
1 TL Backpulver
120 g Zucker
125 g Dinkelvollkornmehl
250 g Haferflocken

Zubereitung

Die Butter mit Zucker und dem Ei schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver, Haferflocken und Lavendelblüten mischen und nach und nach zu der Schaummasse geben. Kleine Teighäufchen mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und die Plätzchen bei Umluft.





Rosenbutter

250 g stark duftende Rosenblütenblätter (z.B. Rose de Resht) mit 250 g. weicher Butter und etwas abgeriebener Zitronenschale vermischen. Danach in ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Buttermodell oder in eine andere Form hinein geben. Dann in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erkalten kann die Butter mit der Frischhaltefolie ganz einfach aus der Form genommen werden.

