

Mimi und Krax im Advent

Freude auf die Vorweihnachtszeit

Nicht nur Mimi und vielen anderen Waldbewohnern schmecken Bucheckern sehr gut. Auch Menschen können die Früchte der Buche essen - direkt gesammelt, als Kaffee oder in leckeren Backwaren. Probiert doch daher einmal unser tolles Rezept aus!

Wenn ihr Bucheckern nehmen wollt, denkt dran, dass ihr sie nach dem Sammeln noch säubern, schälen, kurz rösten und zermahlen müsst. Plant diese Zeit mit ein!



Wollt ihr gleich Bucheckermehl verwenden, dann schaut im Reformhaus nach. Da könnt ihr das nämlich kaufen. Als Alternative könnt ihr auch Buchweizenmehl nehmen. Aber lasst euch durch die ähnlichen Namen nicht an der Nase herumführen. Buchweizenmehl hat nichts mit Bucheckern zu tun.

Buchecker-Cookies

Zubereitungszeit: 30 min | Backzeit: 7 - 8 min | Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutaten:

180g Mehl
100g gemahlene Bucheckern (Bucheckermehl)
80g weiche Butter
2 Eier
70g Zucker
1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Butter und Zucker verrühren, dann die Eier dazugeben.
Mehl, Backpulver und Bucheckermehl vermischen und der Butter-Ei-Zucker-Mischung zugeben.
Weiter verrühren.

Den Teig zu kleinen Kugeln (2cm Durchmesser) formen und auf dem Backblech flach drücken.

Diese bei 220°C ca. 7-8 Minuten backen.
(Die Masse ergibt etwa 50 Cookies.)

Wenn ihr sie noch verzieren wollt, könnt ihr noch ein wenig Schokoglasur schmelzen lassen und anschließend damit die Kekse dekorieren.

**Fröhliches Backen
wünschen
Mimi und Krax!**



(Originalrezept unter: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/2024991328308362/Buchecker-Cookies.html>)



Nationalpark
Jasmund



Nationalpark-Zentrum
Königsstuhl
im UNESCO-Welterbe