



## Dinkel-Leinsamenhörnchen

### Zutaten

540g Dinkelvollkornmehl

60 g Leinsamenmehl

1 Pkg. Frischgerm

etwas lauwarmes Wasser + etwas Zucker

1 Ei

500 g Naturjoghurt

1 gestrichener EL Salz

4 EL Olivenöl

Evtl. Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

### Zubereitung

Germ in lauwarmen Wasser auflösen, Vollkornmehl und Leinsamenmehl zusammenmischen, dazugeben, Öl, Ei und Joghurt begeben durchmischen und alles gut abkneten.

Gehen lassen, zu Hörnchen formen\*, mit Wasser bestreichen, evtl. mit Leinsamen, Sesam oder Sonnenblumenkerne bestreuen und bei 220°C backen.

Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Abkühlen lassen und sofort verwenden oder einfrieren.

Wenn ihr die Hörnchen einfriert, einfach bei 160° C für 10 min aufbacken.

\*Teig zu einem Rechteck ausrollen und in spitzwinkelige Dreiecke schneiden, diese Dreiecke dann von der breiten Seite zur schmalen Seite einrollen **oder** wer einen Tortenteiler zuhause hat kann diesen benutzen: Du drückst den Torteneinteiler auf den Teig und die vorgestanzten Dreiecke ziehst Du mit dem Messer nach – fertig.

Ich wünsch euch ganz viel Spaß beim Nachmachen!

