



## Zutaten:

200 g Butter oder Margarine  
200 g brauner Zucker  
125 g Dinkelmehl Typ 630  
125 g Dinkelvollkornmehl  
100 g blütenzarte Haferflocken  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskatnuß  
200 g Puderzucker  
1-2 EL Zitronensaft

## Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, verwenden Sie eine fertige Glasur, die Sie nur im Wasserbad schmelzen.

## Haferflocken- Tannenbäume

## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Muskat dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie etwa 3 mm dick ausrollen und Tannenbäume oder andere Figuren ausstechen.

Im Backofen bei 180° (Umluft 160°) 10-12 min backen. Puderzucker mit Zitronensaft und 1 EL heißem Wasser verrühren und sofort auf das erkaltete Gebäck streichen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*