

Vollkarkichelcher mat Huewer a Schockela

Ingredienten

- ✔ 60 g kaale Botter
- ✔ 30 g Huewerflacken
- ✔ 75 g Zocker
- ✔ 1 TL Bakpulver
- ✔ 1 TL Salz
- ✔ 165 g Vollkarmiel + e bëssi fir d'Aarbechtsfeld
- ✔ 60 ml Mëllech
- ✔ 100 g Schockela

1. De Bakuewen op 170° virhëtzen.
2. An enger Schossel 20 g, Huewerflacken, 75 g Zocker, 1 TL Bakpulver, 1 TL Salz an 165 g Vollkarmiel mëschen.
3. 60 g Botter a kleng Stécker schneiden. De Botter an der Mielmëschung zergrimmelen a knieden.
4. 60 ml Mëllech dobäimaachen a knieden bis sechen Deeg formt.
5. Den Deeg an en Disque formen. D'Aarbechtsfeld mat Miel bestreeën an den Deeg ausrullen. D'Kichelcher mat enger ronner Ausstiechsform (5 cm) ausstiechen. D'Kichelcher op en Bakblech mat Bakpabeier leen.
6. All Kichelchen mat enger Forschett dräimol picken. Während 15-20 Minutten baken an dono ofkillen loossen.
7. De Schockela an der Mikrowell fir 20 Sekonnen schmëlzen. Dann ëmréieren an sou oft widderhuelen, bis de Schockela ganz geschmolt ass.
8. All Kichelchen mat jeweils 1 TL Schockela verzieren.

