

Hanfbusserl

Zutaten

- 250g Weizenmehl
- 200g Butter
- 100g Hanfsamen geschält
- 100g Zucker
- Vanillezucker



Zubereitung

Den Hanfsamen in einem Zerkleinerer etwas mahlen, sodass er etwas feiner wird.

Nun aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Danach den Teig zu kleinen Kugeln formen und diese bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen.

Die fertig gebackenen Kugeln anschließend noch in einem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen.

Tipp:

Wer es vom Geschmack intensiver möchte, röstet den Hanfsamen einfach vor dem Mahlen ganz leicht im Backofen bei 170°C – ca. 5 Minuten an.