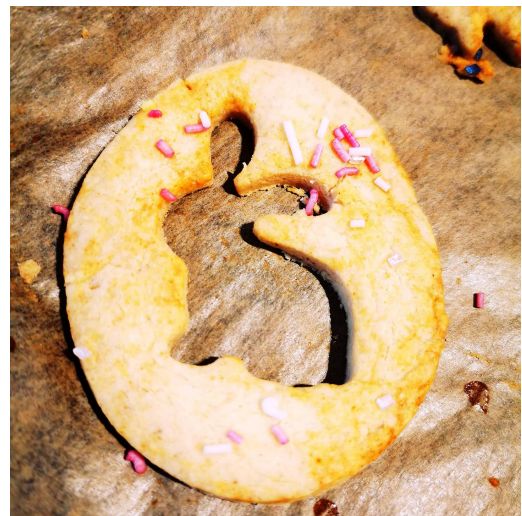


Vegane Ausstechkekse

Für ca. 3 Bleche

Zutaten

200 g Pflanzenmargarine oder vegane Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas abgeriebene Schale einer Biozitrone
300 g Dinkelmehl
2 Msp. Backpulver



Zubereitung

Margarine oder Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise in den Teig einrühren. Eine Teigkugel formen und für kurze Zeit in den Kühlschrank legen. Anschließend den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Teig ausrollen, ausstechen und Kekse im Ofen ca. 12 min goldbraun backen.