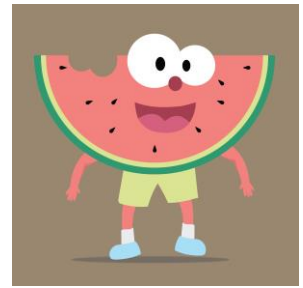


Ahornsirup - Kekse (vegan)



Zutaten:

350 g Mehl
250 g Margarine
100 g Ahornsirup
50 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker

Für die Glasur: Mix aus Ahornsirup und Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen.

Auf Backpapier verteilen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Mit Glasur bestreichen und abkühlen lassen.



fitmelon
wünscht
guten
Appetit 😊