

Goldene Kekse



Zutaten

- 250 g vegane Margarine
- 125 g Puderzucker
- 350 g Dinkemehl
- 1 Prise Salz
- 2 gestr. TL Kurkumapulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Vanilleschote, davon das Mark
- 1/2 TL Ingwerpulver
- etwas Zimtucker

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. Ihr könnt natürlich auch die Knethaken des Handrührgerätes dafür verwenden

Teilt den Teig in vier Stücke und formt aus jedem Stück eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser. Legt die Rollen auf ein kleines Brettchen und stellt dieses dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Dann herausnehmen und dünn mit Wasser bestreichen. Zimtucker auf die Arbeitsfläche bestreuen und Teigrollen darin wälzen.

Schneidet die Rollen nun mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm breite Scheiben und legt sie mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Die Bleche werden nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten gebacken. Anschließend auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Goldene Kekse



Zutaten

- 250 g vegane Margarine
- 125 g Puderzucker
- 350 g Dinkemehl
- 1 Prise Salz
- 2 gestr. TL Kurkumapulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Vanilleschote, davon das Mark
- 1/2 TL Ingwerpulver
- etwas Zimtucker

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. Ihr könnt natürlich auch die Knethaken des Handrührgerätes dafür verwenden

Teilt den Teig in vier Stücke und formt aus jedem Stück eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser. Legt die Rollen auf ein kleines Brettchen und stellt dieses dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Dann herausnehmen und dünn mit Wasser bestreichen. Zimtucker auf die Arbeitsfläche bestreuen und Teigrollen darin wälzen.

Schneidet die Rollen nun mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm breite Scheiben und legt sie mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Die Bleche werden nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten gebacken. Anschließend auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Goldene Kekse



Zutaten

- 250 g vegane Margarine
- 125 g Puderzucker
- 350 g Dinkemehl
- 1 Prise Salz
- 2 gestr. TL Kurkumapulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Vanilleschote, davon das Mark
- 1/2 TL Ingwerpulver
- etwas Zimtucker

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. Ihr könnt natürlich auch die Knethaken des Handrührgerätes dafür verwenden

Teilt den Teig in vier Stücke und formt aus jedem Stück eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser. Legt die Rollen auf ein kleines Brettchen und stellt dieses dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Dann herausnehmen und dünn mit Wasser bestreichen. Zimtucker auf die Arbeitsfläche bestreuen und Teigrollen darin wälzen.

Schneidet die Rollen nun mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm breite Scheiben und legt sie mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Die Bleche werden nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten gebacken. Anschließend auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Goldene Kekse



Zutaten

- 250 g vegane Margarine
- 125 g Puderzucker
- 350 g Dinkemehl
- 1 Prise Salz
- 2 gestr. TL Kurkumapulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Vanilleschote, davon das Mark
- 1/2 TL Ingwerpulver
- etwas Zimtucker

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen. Ihr könnt natürlich auch die Knethaken des Handrührgerätes dafür verwenden

Teilt den Teig in vier Stücke und formt aus jedem Stück eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser. Legt die Rollen auf ein kleines Brettchen und stellt dieses dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Dann herausnehmen und dünn mit Wasser bestreichen. Zimtucker auf die Arbeitsfläche bestreuen und Teigrollen darin wälzen.

Schneidet die Rollen nun mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm breite Scheiben und legt sie mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Die Bleche werden nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten gebacken. Anschließend auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de