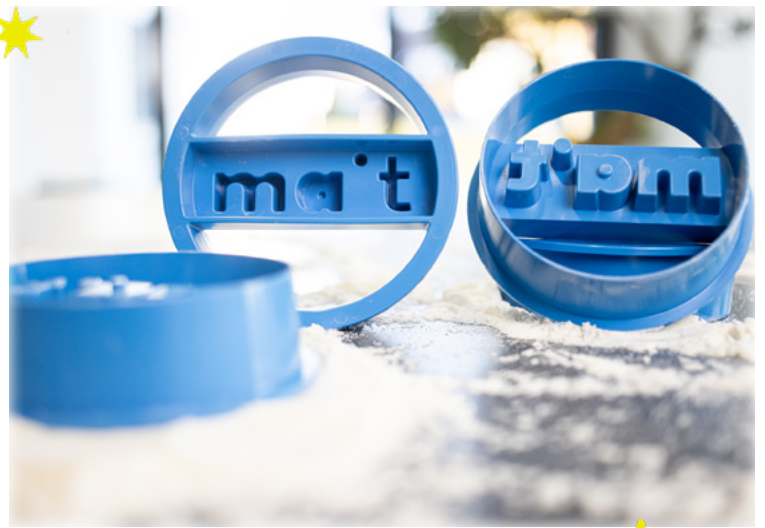


MERRY KEKS

MÜRBETEIG VEGAN

ZUTATEN

- 350 g Mehl
- 175 g kalte vegane Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Bio Zitrone
- ½ Vanilleschote
- 4 cl kaltes Wasser



ZUBEREITUNG

1. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein reiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Das Mehl sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Alle Zutaten in die Mulde geben und rasch zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig zu einem Rechteck formen, abdecken und kühl stellen.
4. Den Teig am nächsten Tag auf etwa 8 mm Stärke ausrollen und ausstechen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kekse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175°C goldgelb backen.
6. Abkühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Tipp: Wenn man den Teig am gleichen Tag benötigt, dann Puderzucker verwenden, da sich dieser sofort auflöst. Wenn der Teig einen Tag ruhen kann, dann Kristallzucker verwenden.