

Spritzgebäck



10 Minuten



60 Minuten
warten + backen



ca.4 Bleche



einfach



Vegan

Zutaten:

300 g	Butter (vegan—z.B. Alsan)		
250 g	Zucker		
2 P.	Vanillezucker		
20 g	Lebkuchengewürz - optional		
1 Prise	Salz		
375 g	Mehl		
125 g	Speisestärke		
125 g	Mandeln, gemahlen		

Zubereitung:

- 1 Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- 2 Alle anderen Zutaten durch ein Sieb dazugeben und untermengen
- 3 Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- 4 Ofen auf 180°Grad Umluft vorheizen
- 5 Einen Teil des Teiges aus dem Kühlschrank holen und mit einem Fleischwolf und Spritzgebäck-Vorsatz zu Keksen verarbeiten
- 6 Die fertigen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sobald das erste Blech voll ist, für 10-13 Minuten im Ofen backen.

Gerade bei der ersten Ladung Kekse immer mal in den Ofen schauen, so dass die Kekse nicht verbrennen, aber schön braun werden.
- 7 Nach dem backen gut auskühlen lassen, sonst brechen sie schneller.