

REZEPTE VON SWEETFAMILY



VEGANES ZITRONENSHORTBREAD

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 24 Stück | 70 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeiten**

Zutaten

- 1** große Bio-Zitrone
- 120 g** vegane Margarine
- 150 g** SweetFamily Puderzucker
- 1/2-1 TL** gemahlener Ingwer
- ca. 200 g** Mehl

ZUBEREITUNG

91 Kcal	1 Gramm	13 Gramm	4 Gramm
Pro Stück (bei 24) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zitrone heiß waschen, trocknen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. Margarine mit 75 g Puderzucker, Zitronenschale, Ingwer und 200 g Mehl rasch verkneten, dabei nach Bedarf ca. 2 EL Zitronensaft zufügen. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem gewellten Kreisausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) Taler ausstechen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen und nach Belieben mit einem Holz- oder Schaschlikspieß mit einem Lochmuster versehen. Im heißen Ofen blechweise ca. 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. 75 g Puderzucker sieben, mit ca. 1 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Shortbread damit verzieren und trocknen lassen.