

Spitzbuben (mit veganer Variante)



Menge: 2 Blech

Wos brauchi olls:

150 g Butter, weich
70 g Kokosblütenzucker
2 Eier
Salz
150 g Dinkelmehl
150 g Dinkelvollkornmehl
1/2 Pkg. Weinsteinbackpulver

Marmelade zum Befüllen
(Rezept für low carb
Marmelade auf dem Blog)

Wia mochi de:

- Die Butter mit dem Kokosblütenzucker und Salz cremig rühren.
- Die Eier unterrühren und Mehl und Backpulver dazugeben. Zu einem glatten Teig kneten.
- Den für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- Die Kekse bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für 10-15 Minuten in den Ofen geben.
- Auskühlen lassen und mit Marmelade füllen.

No an Tipp:

- Anstelle von Kokosblütenzucker kannst du auch Zuckerersatz verwenden.

Vegan:

Menge: 2 Blech

Wos brauchi olls:

100 g Kokosöl (mild)

Salz

70 g Kokosblütenzucker

10 g Kichererbsenmehl

300 g Dinkelvollkornmehl

1/2 Pkg. Weinsteinbackpulver

150 ml Hafermilch

Wia mochi des:

- Kokosöl mit dem Salz und Kokosblütenzucker cremig rühren.
- Kichererbsenmehl, Dinkelvollkornmehl, Backpulver und Hafermilch dazumischen und zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- Die Kekse bei 180 Grad (Ober/-Unterhitze) für 10-15 Minuten in den Ofen geben.
- Auskühlen lassen und mit Marmelade füllen.