

Vanille Guetzli

Ergibt ca. 30 Stück

Zutaten

100 g Margarine zimmerwarm
100 g Dinkelmehl fein gemahlen
100 g Buchweizenmehl
60 g Kokosblütenzucker
1 Pr. Salz
1 TL Vanille gemahlen
2 EL Reis- oder Mandelmilch

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Margarine und den Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Nach und nach alle weiteren Zutaten zugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und dünn ausrollen. Mit den Förmchen ausstechen und die Teilchen auf das Backblech legen. Im Backofen 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Und nun kann das Schlemmen losgehen.

