

# Orangen-Zitronen-Kekse



Pflanzenbutter	250g
Mehl	460g Dinkel oder Weizen
Backpulver	1 gehäufter Teelöffel
Salz	1Prise
Zucker	200g
Kokosblütenzucker	2EL (oder dunkler Rohrohrzucker)
Sojarahm	60ml
Zitronenhydrolat	30ml
Grapefruihydrolat	30ml
Orangen	2 Abrieb Schale
Zitrone	1 Abrieb Schale

**Pflanzenbutter** und **Zucker** cremig schlagen,

**Sojarahm** und **Hydrolate** zugeben,

Abrieb der **Orangen** und **Zitrone** zugeben und alles gut mischen,

**Mehl**, **Salz** und **Backpulver** zugeben und gut unterrühren

Teig in Folie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen  
haselnussgrosse Kügelchen forme, auf Backblech legen und leicht flachdrücken

10-15 Min. bei 180°, 2. Schiene v.u. backen (Ober- und Unterhitze)

Sollen die **Kekse knuspriger** sein, 10 – 12 Minuten bei 180° Umluft backen  
(der Vorteil dabei ist, dass zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen können)

Zum **Bepinseln** nach dem Backen

70g Puderzucker, 25g Orangen-, 25g Zitronensaft, Zitronenhydrolat und  
Grapefruihydrolat je 10g gut mischen und Kekse damit bestreichen

Kekse auf separatem Backpapier 24 Stunden offen austrocknen lassen, damit sie bei  
der Aufbewahrung nicht aneinander kleben

Sojarahm kann durch jeden anderen Rahm ersetzt werden