

Zitronenverbena-Kekse



| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Pflanzenbutter | 250g |
| Zitronenverbena (Tee) | 1 EL durch Mörsern pulverisiert |
| Mehl | 460g Weizen oder Dinkelmehl |
| Backpulver | 1 gehäufte Teelöffel |
| Salz | 1 Prise |
| Zucker | 200g |
| Kokosblütenzucker | 2EL (oder dunkler Rohrohrzucker) |
| Sojarahm Provamel | 60ml |
| Zitronenhydrolat | 20ml |
| Nanaminzhydrolat | 20ml |
| Zitronenverbena hydrolat | 20ml |
| 1 Zitrone | nur Schale abgerieben |

Zitronenverbenaabblätter in Mörser pulverisieren;
1 gestrichener Esslöffel Verbenapulver in der Pflanzenbutter 3 min. köcheln und dann abkühlen lassen

in der Zwischenzeit Zitronenschale abreiben

„**Verbenabutter**“ und **Zucker** cremig schlagen, **Sojarahm, Zitronenschale** und **Hydrolate** zugeben, gut mischen

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

Teig in Folie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen
haselnussgroße Kügelchen formen, auf Backblech legen und leicht flach drücken

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- und 25g Zitronensaft mit 20g Zitronenhydrolat
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