

Ausstecherle und Doppeldecker

CO₂-Bilanz: ca. 1730 g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

- 600 g Mehl
- 200 g Rohrzucker
- 400 g Margarine
- 4 TL Weinsteinbackpulver
- 1 TL Vanille
- 1 Glas Marmelade
(Kirsch oder
Johannisbeere mit
Apfeldicksaft gesüßt)
- Puderzucker



Zubereitung

1. Mehl, Rohrzucker, Margarine, Weinsteinbackpulver und Vanille gut verkneten
2. Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
3. Gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben ausstechen
4. Bei 180°C ca. 10 Minuten goldbraun backen
5. Für Doppeldecker: Kekse auskühlen lassen, die Marmelade erhitzen und auf einen Keks geben, einen weiteren oben auflegen und mit Puderzucker bestäuben



Guten Appetit!