

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Mailänderli

Zutaten

125 g
Margarine, weich
100 g
Zucker
1
Prise Salz
1
Bio-Zitrone, abgerieben
2-3 EL
Sojarahm
250 g
Mehl
4 EL
Sojarahm
1 EL
Wasser
1 Prise
Zucker
1 Prise
Kurkuma

Zubereitung

Margarine rühren bis sich Spitzen bilden, Zucker dazugeben und rühren bis er aufgelöst ist. Salz, Zitronenschale und Sojarahm dazugeben, rühren bis die Masse hell und luftig ist. Mehl dazusieben, Masse rasch zu einem Teig zusammenfügen (nicht mehr mit der Maschine, da die Guetsli sonst zäh werden). Krümelige Masse am besten in einen Gefriersack und darin zusammenkneten. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen (flachgedrückt im Sack). Teig 5-7mm dünn auswallen und ausstechen. Mailänderli mit der Glasur bestreichen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Backofens ca. 14 Minuten backen.

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von http://www.vegan.ch/plantastisch/wp-content/uploads/2011/12/vegan_Guetzli_Rezepte_Plantastisch.pdf [3] wurde eingetragen von: Martin Ulrich / 2012-08-13 17:40:20

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2118

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2118&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] http://www.vegan.ch/plantastisch/wp-content/uploads/2011/12/vegan_Guetzli_Rezepte_Plantastisch.pdf

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>