

## Vegane Zitronenkekse

Ich liebe ganz einfache Mürbeteigplätzchen! Deshalb verändere ich auch immer wieder mein allerliebstes Grundrezept für vegane Dinkelvollkornkekse und wandel es etwas ab: daraus sind schon die veganen Orangenplätzchen entstanden und dieses Jahr eben vegane Zitronenkekse.



Diese veganen Zitronenkekse sind also ganz simple, vollwertige Mürbeteigplätzchen aus frischem Dinkelvollkornmehl, mit ganz viel natürlichem Zitronenaroma. Man kann sie nach dem Auskühlen noch mit einem leckeren Zitronenguß veredeln, aber darauf hatte ich dieses Jahr so gar keine Lust. Da wir Ostern ja erneut in kleiner Runde feiern müssen, habe ich ausnahmsweise nicht die in diesem Rezept angegebene Großfamilienmenge gemacht. Vielleicht startet Ihr zum Ausprobieren dieses Rezeptes auch erst einmal mit der Hälfte aller Zutaten?

### Zutaten

- 750 g Vollkorndinkelmehl (am besten frisch gemahlen)
- 500 g Alsan oder eine andere vegane Margarine
- 180 g Zucker
- 120 g Apfelmark
- abgeriebene Schale von zwei Zitronen

Optional, falls Ihr einen Zitronenguß möchtet:

- den Saft der abgeriebenen Zitronen
- Puderzucker

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

### Zubereitung

Das frisch gemahlene Mehl wird in Form eines großen Hügels auf die Arbeitsplatte gegeben. Auf der Oberseite des Hügels wird ein Krater gebildet, in den der Zucker, das Apfelmark und das in Stücke geschnittene, harte Alsan kommt. Auf all diese Zutaten kommt zuletzt die geriebene Schale zweier Zitronen (am allerbesten läßt sich diese mit einer Zitronenreibe abreiben!).

Nun hackt man das Ganze mit einem großen Messer so lange klein, bis sich grobe Brösel gebildet haben (das dauert gut und gerne 10 Minuten).

Diese Brösel werden mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet, der in ein Wachstuch gewickelt und mindestens eine Stunde lang kühlgestellt wird.

Nach der Kühlzeit wird der Teig in dicke Scheiben geschnitten (das erleichtert das Ausrollen bei dieser Menge ungemein!) und auf der bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen zwei Dauerbackfolien) ausgerollt. Nun können nach Belieben Plätzchen ausgestochen werden.

Die Kekse werden vorsichtig auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech gelegt.

Ich habe natürlich, dem Anlaß entsprechend, Osterhasen in allen Formen verwendet!

Diese werden dann, je nach Dicke, im vorgeheizten Backofen bei 160 ° C Umluft ca 10 - 15 Minuten gebacken: die Kekse sollten goldbraun sein!

Anschließend läßt man die veganen Zitronenkekse auf dem Backblech abkühlen. Sobald man sie anfassen kann, werden sie zum Auskühlen auf einen Backrost gelegt.

Vegane Zitronenkekse sind auch eine schöne Kleinigkeit zum Verschenken: nicht nur zu Ostern!