



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Earl Grey Kekse Rezept - A Gentleman's Dessert

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
40 Minuten	15 Minuten	Einfach	8 Kekse

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
100 g	Weissmehl
20 g	Maisstärke
40 g	Zucker
50 g	Butter
20 g	Kokosnussmilch
1 EL	Looser Earl Grey Tee
1 TL	Vanilleextrakt
½ TL	Backpulver

1. Den Earl Grey in einem Mixer zu einem groben Pulver verarbeiten. Mit den restlichen trockenen Zutaten vermischen.
2. Die trockenen Zutaten mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem Plätzchenteig verarbeiten.
3. Den Teig zu einer dicken Wurst formen und in Klarsichtfolie verpacken. Für 30 Minuten im Gefrierschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorwärmen.
5. Die Teigwurst in gleich grosse Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für 15 Minuten backen.



Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
125 kcal	6 g	17 g	1 g