

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist für die Weglassphase geeignet. Bitte passe es aber dennoch der individuellen Verträglichkeit deines Kindes an.

Mailänderli-Kekse

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 2 Prisen Salz
- 1 Bio-Limette (nur die abgeriebene Schale)
- 90 g Rapsöl
- 80 g Reissirup
- 10 Tropfen Stevia
- 1 TL Backpulver

- 2 EL Reisrahm
- Eine Prise Kurkuma



Zubereitung

1. Teig herstellen

In einer grossen Schüssel Dinkelmehl, Salz, Backpulver und Limettenschale vermischen. Rapsöl, Reissirup und Stevia hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen oder einem Teigschaber zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig ruhen lassen

Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Formen vorbereiten

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechformen gewünschte Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4. Kekse bestreichen

Reisrahm mit einer Prise Kurkuma vermischen, bis eine gleichmässige Farbe entsteht. Die Kekse mit einem Pinsel gleichmässig damit bestreichen.

5. Backen

Die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C je nach Dicke etwa 8 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

6. Abkühlen lassen

Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Dieses Rezept ist von Evelyne K.