



Zitronen-Rosmarin-Plätzchen

ZEITBEDARF: 15 MINUTEN • VORBEREITUNG: 50 MINUTEN

FÜR 1 BACKBLECH

125 g vegane Butter (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
3 TL Mandelmus
½ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 große Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Mandelmus, Vanillezucker und Salz cremig schlagen.
2. Mehl zugeben und zu einem Teig verarbeiten.
3. Zitronenabrieb und fein gehackten Rosmarin einkneten.
4. Zwei Rollen von etwa 2 cm Durchmesser und 20 cm Länge formen.
5. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.
6. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
7. Rollen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
9. 12–15 Minuten backen.
10. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.