

## **Rezept Nummer 9:**

Kein Weizen, keine Kuhmilch

## **Rezept Mailänderli ohne Zucker, Kuhmilch und Weizenmehl**

250 gr Margarine Liste 20 gr Assugrin (ersatzweise Stevia, bzw. Ahornsirup) 1 Prise Salz 2 Eier 1 Zitrone, biologisch, es braucht die Schale!! wenig Zitronenaroma 500 gr helles Urdinkelmehl (von der Liste!!)
---

1. 250 gr Margarine in einer Schüssel weichrühren, Zuckerersatz, Salz und Eier zugeben und gut mischen.
2. Zitronenschale abreiben zu zugeben, Dinkelmehl dazu und gut rühren
3. Teig nicht ruhen lassen!
4. Sofort ausstechen, mit Eigelb bestreichen und 10 Min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.