

Raja's Cup-Kekse



“Hast du Lust, mit mir ayurvedisch zu backen?”
Melody rief mich, fröhlich wie immer, an und verriet mir ihr liebstes Rezept für die Weihnachtsbäckerei: Raja's Cup-Kekse. Kennst du Raja's Cup? Das ist die ayurvedische Alternative zu Kaffee. Das Tolle an diesem ayurvedischen Rezept ist, dass es meine beiden Leidenschaften verbindet: Nascherei und der Geschmack nach Kaffee!

Zutaten:

300 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Steinsalz
180 g Rohrohrzucker
1 Prise gemahlene Vanille
150 g Butter/Margarine (Bio Alsan)
2 - 3 EL Maharishi Ayurveda Raja's Cup Kaffeesurrogat



Anleitung:

Mehl, Backpulver und Salz mischen.

Butter/Margarine in Stücken, Zucker und Vanille dazugeben.

Je nach Geschmack 2 – 3 EL Raja's Cup mit 2 EL kochendem Wasser auflösen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit dem Handmixer die Rührstäbe verwenden.

4 – 6 mm dick ausrollen, Kekse ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180 °C 6 bis 8 Minuten lang backen.

Mit Zucker- oder Schokoladenglasur bestreichen.

Viel Spaß beim Backen wünscht dir Lisa aus der Weihnachtsbackstube ♥

Vielen Dank an Maharishi Ayurveda Produkte, die mir dieses köstliche, ayurvedische Backrezept zur Verfügung stellten.