

Peanutbutter Shortbread [vegan]

Rezept für eine Tarteform ca. 20 cm Ø

Dauer: 50 Minuten

240 g Mehl

225 g Pflanzenmargarine (Alsan)

1 Päckchen Vanillezucker

3/4 TL Salz

170 g cremige Erdnussbutter (mit oder ohne Crunch)

200 g brauner Zucker

Backofen auf 150°C Grad vorheizen.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. In einer zweiten Schüssel Margarine, Erdnussbutter, Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer cremig aufschlagen. Danach erst mit den trockenen Zutaten zu einem Teig vermengen.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen.

In den Ofen (mittlere Schiene) auf ein Gitter stellen und die Temperatur auf 165°C hochdrehen. Nach 25 Minuten wieder runterregeln auf 150°C und 15 Minuten fertigbacken.

