

# 19

## Lieblingsrezepte aus dem AöL-Team



### **Vegane Butterplätzchen & Bratkartoffelbrot**

**Antje**

[Zum Rezept →](#)

# Butterplätzchen & Bratkartoffelbrot

Vegane Butterplätzchen: ( ca. 28 Stück) -  
die Lieblinge meiner allergiegeplagten  
Tochter 

- 80 gr Margarine
- 25gr Puderzucker
- ½ TL Zitrone
- 125gr Dinkelmehl
- 1 EL Pflanzenmilch

Vermengen, Kneten, Fertig  
und gerne auch Dekorieren

Bratkartoffelbrot:

- 500g Kartoffeln
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 500 Dinkelmehl

Kartoffeln in Scheiben anbraten, Hefe in warmen Zuckerwasser auflösen, Mehl unterkneten, Kartoffeln reingeben und kneten, 1 Stunde ruhen lassen unter feuchtem Tuch, anschließend zu Laib formen & 40 Minuten backen bei ca. 200 Grad.

Mit Kräuterbutter oder Kräuterquark genießen