

## Ahornkekse (*Aus Kanada*)

75g Margarine	zusammen mit
30g braunem Zucker	schaumig schlagen.
60 g Ahornsirup	und
20ml Öl	mit unter rühren.
170g Mehl	und
1 TL Backpulver	hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.  
Anschließend ausrollen und mit einem Ahornblatt-Ausstecher Kekse ausstechen  
(*am besten immer nur kleine Mengen Teig auf einmal aus dem Kühlschrank nehmen!*)  
Die Kekse auf ein Blech legen und bei 180°C 10 Minuten backen lassen.

***Ergibt: Mind. 30 Kekse***  
***Zubereitungszeit: 20-30 Minuten***  
***Backzeit: 10 Minuten***