



## Teegebäck

Das Teegebäck ist besonders beliebt und leicht zum selber Backen. Teegebäck kann man immer auf Vorrat zum Naschen im Haus haben. Es hält sich in einer luftdichten Dose mehrere Wochen. Das Teegebäck kann zusätzlich mit Zuckerglasur und Mandeln dekoriert werden.

### Zubereitung

- Von 125 g "Ceres"-Fett, 125 g Zucker, 2 Eiern, 1/10 Liter Milch, 1/2 Kilo Mehl, einem Kaffeelöffel voll Natron macht man einen Teig, Sticht Formen aus und bäckt sie schnell bei 180° zu hellen Keksen.
- Noch heiß mit etwas Kristallzucker bestreuen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



45 Minuten



30 Stück

### Zutaten

125 g Ceres 100% Kokosfett

125 g Zucker

2 Eier

100 ml Milch

500 g Mehl

1 TL Natron oder 1 Msp Backpulver.