

Vegane Plätzchen

Die einfache vegane Variante des klassischen Ausstech-Plätzchen zu Weihnachten, lecker und knusprig

70 - 80 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
½ Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g vegane Margarine
1 Pr. Salz

Wie backe ich einfache vegane Plätzchen?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig flach drücken und abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen.

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Plätzchen ausstechen:

Den Teig in Portionen etwa 1/2 cm dick auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Die veganen Plätzchen auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die veganen Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die veganen Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Für eine schokoladige Verzierung etwa 50 g Dr. Oetker Edelbittere Küvertüre hacken und in einen Gefrierbeutel geben. Diesen fest verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und entweder dünn besprenkeln oder die Konturen der veganen Plätzchen nachzeichnen.

