

Vegane Mürbeteigplätzchen zum Ausstechen

Zutaten für ca. 60 Stk.:

350 g helles Mehl (Weizen Typ 550 oder Dinkel Typ 630)

200 g Margarine (nicht zu kalt!)

100 g Puderzucker

3 EL Sojadrink

1 TL Vanillezucker

Schale einer ½ Zitrone

1 Messerspitze Backpulver

So geht's:

1. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel sieben!
2. Zitronenschale und Sojadrink hinzugeben.
3. Margarine klein würfeln und zur Mehlmischung geben. Mit einem Handrührgerät die Masse auf kleinster Stufe kurz kneten.
4. Danach alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig sehr klebrig ist, einfach noch etwas Mehl hinzugeben. In Frischhaltefolie einwickeln und 1h im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 3-4 mm dick ausrollen und nach Lust und Laune ausstechen. Das Ausrollen geht am einfachsten mit einem Backpapier zwischen Teig und Nudelholz.
7. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 12 Minuten im Ofen backen.
8. Komplette auskühlen lassen und nach Herzenslust verzieren.

Inspiration für die Verzierung:

- 1 gehäufter EL Puderzucker mit 1TL Zitronensaft zu Zuckerguss verrühren und auf die Plätzchen geben. Mit Zuckerperlen verzieren.
- Schokolade schmelzen und auf einem Plätzchen verteilen. 4 gehobelte Mandelblätter im Kreis drauf legen.
- Ein Muster mit z.B. einem Rosmarin-Zweig oder einem Glas oder einer Gabel etc. auf das Plätzchen machen bevor es gebacken wird.

Guten Appetit!