

Orange Kirsch Terrassen

Ergibt ca. 50 Stück

Zubereitungszeit: aktiv ca. 30 Minuten

Backzeit: 13 – 17 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

330 g Alsan bio (zimmerwarm)

600 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

75 g blanchierte und gemahlene Mandeln

150 g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt

Abrieb von ½ Bio-Orange

4 EL Pflanzendrink

Für die Füllung und das Dekor:

200 g Kirschmarmelade

2 EL Puderzucker zum Bestäuben

So geht´s:

Alle trockenen Zutaten mit der Orangenschale in einer Rührschüssel vermischen. Mit der Margarine und dem Pflanzendrink zu einem Teig verkneten., diesen in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und zu gleicher Zahl drei unterschiedlich große Kekse ausstechen (Kreise, Sterne, Blumen, etc. ..). Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze 13-17 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen, währenddessen Marmelade glattrühren. Die Plätzchen der Größe nach mit Marmelade zusammenkleben. Zuletzt die fertigen Terrassen mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von Stina Spiegelberg aus dem Buch „Vegan X-Mas“

Guten Appetit!