VEGANE WEIHNACHTLICHE

PLÄTZCHEN REZEPTE

VEGANE VANILLEKIPFERL

ZUTATEN FÜR DIE VANILLEKIPFERL

- 150 G GEMAHLENE MANDELN
- 250 G MEHL
- 200 G MARGARINE
- 80 G ZUCKER
- VANILLE

ZUBEREITUNG DER VANILLEKIPFERL

VERMISCHT ALLE ZUTATEN UND KNETET SIE ZU EINEM GLATTEN TEIG.
STELLT DEN TEIG 1/2 STUNDE KALT (IN DEN KÜHLSCHRANK).
FORMT AUS DEM GEKÜHLTEN TEIG KIPFERL.
BACKT DIE KIPFERL BEI 180 GRAD FÜR 15 MINUTEN.
BESTREUT DIE NOCH WARMEN KIPFERL MIT PUDERZUCKER.

TAHINI-SCHOKO-DOPPELDECKER

ZUTATEN FÜR DEN TEIG
- 150 G MEHL
- 70 G PUDERZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 2 EL TAHINI
- 80 G MARGERINE
- 1 EL HAFERMILCH

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG
- 120G VEGANER SCHOKOAUFSTRICH ODER VEGANE SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜRS BESTREICHEN
- 3 EL GEHOBELTE MANDELN ODER SESAM
- 1 TL AGAVENDICKSAFT
- 2 EL HAFERDRINK

ZUBEREITUNG DER TAHINI-SCHOKO-DOPPELDECKER

ALLE ZUTATEN ZU EINEM TEIG KNETEN UND EINE HALBE STUNDE IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN..
ANSCHLIEßEND DEN TEIG AUSWELLEN UND KREISE MIT EINEM GLAS AUSSTECHEN.
AGAVENDICKSAFT UND HAFERDRINK MISCHEN, TEIGLINGE DAMIT BESTREICHEN UND IN MANDELN (ODER SESAM) DRÜCKEN..
KREISE BEI 180 GRAD FÜR 10 MINUTEN BACKEN UND ANSCHLIEßEND ABKÜHLEN LASSEN.
SCHOKOAUFSTRICH GGF. MIT VEGANER SCHOKOLADE SCHMELZEN, AUF DIE UNTERSEITE EINES KEKS STREICHEN UND EINEN ANDEREN KEKS (MIT DER UNTERSEITE) AUF DIE SCHOKOLADE „KLEBEN“.
LASST DIE SCHOKOLADE FEST WERDEN.

VEGANE AUSSTECHER-PLÄTZCHEN

ZUTATEN FÜR DIE VEGANEN AUSSTECHER-PLÄTZCHEN

- 300 G MEHL
- 200 G MARGARINE
- 100 G ZUCKER
- 1 TL VANILLE
- GGF. 1 EL PUMPKIN PIE SPICE GEWÜRZMISCHUNG

ZUBEREITUNG DER PLÄTZCHEN

ALLE ZUTATEN ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN
CA. 1/2 STUNDE IM KÜHLSCHRANK KÜHLEN,
ANSCHLIEßEND KÖNNT IHR DEN TEIG BESSER VERARBEITEN
ETWAS MEHL AUF DIE ARBEITSFLÄCHE GEBEN UND TEIG
DARAUF AUSWELLEN – VIEL SPAß BEIM AUSSTECHEN
DIE AUSSTECHER BACKT IHR BEI CA. 200 GRAD
10 MINUTEN GOLDBRAUN

VEGANE MANDELHÖRNCHEN

ZUTATEN

- 200 G MARZIPAN
- 100 G GEMAHLENE MANDELN (ICH HAB EINFACH GANZE MANDELN IM MIXER ZERKLEINERT)
- 100 G MEHL
- 80 G ZUCKER
- ETWAS GEMAHLENE VANILLESCHOTE
- 80 ML HAFERMILCH
- 30 G STÄRKE
- 1 TL WEINSTEIN-BACKPULVER
- 1 PRISE SALZ
- 100 G GEHOBELTE MANDELN
- 100 G VEGANE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG DER MANDELHÖRNCHEN

ZUERST VERMENGT IHR MARZIPAN, GEMAHLENE MANDELN, MEHL, ZUCKER, VENILLE, HAFERMILCH, STÄRKE, BACKPULVER UND SALZ UND KNETET DEN TEIG GUT. EINFACHER IST ES, WENN IHR DAS MARZIPAN ZUVOR IN KLEINE STÜCKE ZERREIßT.
ANSCHLIEßEND FORMT IHR HÖRNCHEN INDEM IHR WALNUSSGRÖßE TEIGSTÜCK ROLLT UND IN HÖRNCHENFORM BIEGT.DIE ROHEN HÖRNCHEN WENDET IHR IN DEN GEHOBELTEN MANDELN UND LEGT SIE AUFS BLECH. MACHT EURE HÄNDE NASS, WENN DER TEIG SEHR DARAN KLEBEN BLEIBT. BACKT DIE HÖRNCHEN BEI 200 GRAD FÜR CA. 10 MINUTEN.SOBALD DIE HÖRNCHEN GEBACKEN UND ABGEKÜHLT SIND, SCHMELZT IHR DIE SCHOKOLADE IN EINEM WASSERBAD UND STREICHT DAMIT BEIDE ENDEN DER HÖRNCHEN EIN.NUR NOCH FEST WERDEN LASSEN UND FERTIG SIND EURE VEGANEN MANDELHÖRNCHEN.