

1 Teig- viele Varianten

Ergibt ca. 40-60 Stück, je nach Größe/ Variante

Zubereitungszeit ja nach Variante

Backzeit: 12 Minuten

Zutaten

150 g Alsan bio (zimmerwarm)

220 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

120 g gemahlene blanchierte Mandeln

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 MSP gem. Vanille

2 EL Hafercuisine oder ggf. Pflanzendrink

Für die Füllung und das Dekor:

Marmelade, Schokolade, Nougat, ...

So geht´s:

Mehl, Mandeln, gesiebten Puderzucker und Vanille in einer Rührschüssel mischen. Eine kleine Kuhle formen und die Sahne sowie die Margarine in Flöckchen zugeben. Mit einer Gabel (oder den Händen) den Teig mischen, bis sich eine feste und homogene Kugel formen lässt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Varianten:

Heidesand:

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen. Rolle in Blüten oder (Hagel-)Zucker wälzen. Mit dem Messer jeweils ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Schoko-Engelsaugen:

+ 1 geh. EL Kakao + 1 TL Pflanzendrink + 200 g vegane Schokocreme 1/3 des Teiges mit einem gehäuften EL Kakao und 1 TL Pflanzendrink verkneten. Aus dem gemischten Teig 60 Kugeln formen und mit dem Daumen mittig eindrücken. Bei

180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Schokocreme (fertig gekaufte oder von Nougat-Naschwerk) füllen.

Marmeladensterne:

Einen geh. EL Mehl für mehr Stabilität in den Teig kneten. Aus dem Teig kleine Quadrate formen, diese mit einem winzigen Klecks Marmelade füllen und an den Enden zusammendrücken. Bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Lebkuchen-Cookies:

Anstelle der Mandeln im Grundrezept gemahlene Walnüsse verwenden. 2 EL Kakao, 1 geh. TL Lebkuchengewürz und 80G Zartbitter-Schokodrops hinzufügen. Den Teig zu Kugeln formen, flach drücken und bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen

Guten Appetit!

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