



## Einfaches Spritzgebäck -vegan-

### Description

#### Zubereitung:

- 250 Gramm Dinkel 630
- 75 Gramm Zucker
- 130 Gramm vegane Butter oder Margarine (hier könnt ihr auch Kuhmilch-Butter nehmen, falls sie nicht zu 100% vegan sein müssen bei euch)
- 1 TI Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 El Hafermilch (oder andere pflanzliche Alternative – es geht auch Kuhmilch)

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Ohne zu kühlen in eine Gebäckpresse füllen und direkt auf einen Stein nach Wahl pressen. Bei mir hat die Menge genau für zwei Zaubersteine gereicht. Bei 180 Grad Ober-Unterhitze für 15-17 Minuten backen. Die Plätzchen nach dem backen direkt vom Stein auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (in der Plätzchenzeit lohnt es sich auf jeden Fall mehr als eins zu haben ? ). Dort härten die Plätzchen noch etwas aus.