



Vegane Plätzchen

Description

Zubereitung:

- 210 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 90 Gramm Puderzucker
- 50 Gramm kalte Magarine
- 30ml Mandelmilch (oder Hafer, oder Soja)
- 30ml Sprudel
- Schokolade und Streusel zum Verzieren

Alle Zutaten für den Plätzchenteig in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig mit dem Teigroller auf der Teigunterlage ausrollen und Plätzchen ausstechen (oder mit dem Keksausstechroller). Auf den Zauberstein legen (bitte nicht fetten!) und für 12 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Backofen geben. Nach dem Backen direkt vom Stein holen und auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen. Nach belieben mit Schokolade und Streusel verzieren.