

ENGELSAUGEN

vegan

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Pflanzenmargarine
- 1 TL Backpulver
- 2 EL pflanzliche Milch

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlstellen
2. Den Teig danach zu einer 2cm dicken Rolle formen
3. Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen
4. Kugeln auf das Backblech setzen und mit einem bemehlten Kochlöffel in jedes Plätzchen eine Mulde drücken
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 12min backen
6. Danach die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben
7. Gelee erwärmen, glatrühren und mit einem Teelöffel in die Mulde geben
8. Fertige Plätzchen trocknen lassen