

## TASSO-Rezepttipp

### Vegane Plätzchen



## Zutaten

- 🐾 500 g Mehl (+ eine ordentliche Portion für die Schneeparty)
- 🐾 1 Päckchen Backpulver
- 🐾 125 g Zucker
- 🐾 1 abgeriebene Schale einer Zitrone (bio)
- 🐾 1 Päckchen Vanillezucker
- 🐾 1 Prise Salz
- 🐾 1 Einheit Ei-Ersatz (eine Einheit ergibt 1 Ei)
- 🐾 250 g Margarine
- 🐾 1 vegane Schoko-Kuvertüre



## Step 1 – Teig zubereiten

- 🐾 Mehl abwiegen
- 🐾 Margarine in der Mikrowelle schmelzen und dann mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale vermengen (mit Mixer)
- 🐾 Ei-Ersatz nach Anleitung zubereiten (mit Wasser mischen) und zum Zucker-Margarine-Gemisch hinzufügen
- 🐾 Mehl hinzugeben und alles nochmal mixen





## Step 2 – Teig ruhen lassen

🐾 Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen



### Step 3 – Plätzchen ausstechen

- 🐾 Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen
- 🐾 Mit Lieblings-Plätzchenförmchen ausstechen
- 🐾 Auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen





## Step 4 – Plätzchen backen

- 🐾 Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen
- 🐾 Backofen auf 180°C Umluft vorheizen



## Step 5 – Plätzchen dekorieren

- 🐾 Nun nur noch die Plätzchen etwas abkühlen lassen
- 🐾 Mit veganer Schoko-Kuvertüre bestreichen und nach Belieben dekorieren



Taa-daa, fertig sind leckere vegane Plätzchen!



Viel Spaß beim Backen!

Ihr **TASSO**-Team