

REZEPT FÜR VEGANE ZIMT-NUSS-PLÄTZCHEN



VEGANE ZIMT-NUSS-PLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 15 Stück | 35 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g Nussmix (z.B. Cashewkerne, Mandeln, Wal-, Haselnüsse)
- 75 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 70 g vegane Margarine
- ca. 60 g SweetFamily Bio-Puderzucker



249

ZUBEREITUNG

116

Kcal

pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

13

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Nussmix mahlen. Mit Braunem Bio-Zucker und Zimt mischen. Margarine schmelzen, unterrühren und Masse 20-30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Von der Nussmasse mit 2 TL kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln (2-3 cm Durchmesser) formen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und leicht flach drücken. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, dabei zum Ende hin bei Bedarf etwas zusammenschieben. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit etwas Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Plätzchen damit besprenkeln und trocknen lassen.

Tipp:

Noch aromatischer wird der Guss, wenn man ihn mit frisch gepresstem Zitronen- oder Orangensaft statt Wasser anrührt.