

Vegane Spitzbuben

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

400 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone
50 g Mandeln
200 g Margarine
4 Esslöffel Mandelmilch
200 g Erdbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör

Runde Ausstechformen

Knusprig, süß und weihnachtlich: Diese **vegane Spitzbuben** gehören einfach in jede Keksdose! Ihre **rein pflanzliche Basis** merkt man den hübschen Plätzchen gar nicht an, denn sie sind **butterzart** und aromatisch süß - einfach zum Reinbeißen eben!

- 1 -

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und gemahlene Mandeln mischen. Anschließend Margarine und Mandelmilch unterkneten. Den Teig in

Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig darauf 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

- 4 -

Aus der Hälfte der Plätzchen mit einer kleineren runden Ausstechform Kreise ausstechen, sodass Ringe entstehen.

- 5 -

Die Plätzchen auf das Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 6 -

Marmelade mit einem Löffel verrühren. Jeweils 1 TL auf die Unterseite ohne Loch geben und verstreichen. Den Deckel mit Loch aufsetzen und leicht zusammendrücken. Mit Puderzucker bestäuben.