

Glutenfreie Vegane Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Vegan, Glutenfrei

Zutaten für: 30 Portionen

120	Gramm	Pflanzenmargarine
100	Gramm	Rohr-Rohrzucker
1	Messersp.	Vanille(gemahlen)
1	Messersp.	Orangenabrieb (Bio)
120	Gramm	Mandelmehl
2	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Leinsamen (gemahlen)
50	Gramm	Kokosraspel Mineralwasser (nach Bedarf)
		Kokosraspel (zum Bestreuen)

Anleitung:

1. Schritt Den Ofen auf 170°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Margarine mit dem Zucker, Vanille und Orangenabrieb cremig schlagen. Das Mandelmehl mit dem Kakao, Backpulver, Leinsamenmehl und Kokosraspeln zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Dabei Mineralwasser einfließen lassen bis der Teig formbar ist.

2. Schritt Mit einem Teelöffel kleine Portionen abnehmen und mit Abstand in kleinen Häufchen auf das Blech setzen. Mit Kokosraspeln bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.