

Kakaoscheiben

Kategorien: Plätzchen, Teig, Vegan

Zutaten für: 1 Rezept

KNUSPRIG-SANDIGE KEKSE, VEGAN

290	Gramm	Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
1	Pack.	Schokoladenpuddingpulver
1	Teel.	Kakaopulver
125	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker, es geht natürlich Auch normaler Puderzucker
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Margarine, weiche (z. B. Alsan)

Anleitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Die Margarine kurz mit einem Messer zerhacken und in die trockenen Zutaten geben. Alles zu einem weichen geschmeidigen Teig verkneten und dann in ca. 4 cm dicke Rollen formen. Die Rollen etwa 3 Stunden, mit Frischhaltefolie abgedeckt, in den Kühlschrank legen, bis sie fest sind.

Danach den Teig wieder kurz rollen, dann lassen sie sich besser in Scheiben schneiden. Die Dicke der Scheiben sollte ca. 1/2 cm bis 1 cm betragen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben mit wenig Abstand darauflegen.

Den Backofen vorheizen und die Plätzchen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Danach die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.