

Plätzchen Salzig - Vegan

Kategorien: Plätzchen, Glutenfrei, Eifrei, Milchfrei, Vegan

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mais, gemahlen
200	Gramm	Naturreis, gemahlen
1	Prise	Zucker
200	Gramm	Erdnüsse, blanchiert, geröstet u gem. -- (Mandelmühle)
10		Pfefferkörner, gemörsert
1	Essl.	Kräutersalz
1	Tüte	Backpulver
1/2	Teel.	Paprikagranulat
60	Gramm	Ingwer, klein gehackt
2		Knoblauchzehe(n), klein gehackt
200	Gramm	Margarine, laktosefreie
100	Gramm	Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges, evtl. mehr

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

2 Backbleche mit 4 Lagen Backpapier belegen.

Alle Zutaten bis einschließlich Margarine in eine Rührschüssel bringen, Rührhaken langsam rühren lassen, wird krümelig, nun noch das Wasser dazu.

Auf 2 Blechen den Teig verteilen, Backpapier drüber + mit Nudelholz auswalzen. Praktischer ist es, dies auf dem Tisch zu machen + dann mit dem Backpapier auf das Blech ziehen.

Beide Bleche in den Kühlschrank und für ca. 35 min ruhen lassen, ERST dann die obere Lage Backpapier abziehen. In den kalten Backofen und bei ca. 170°C Heißluft ca. 20 - 30 min backen, in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen.