

Plätzchen - Süß Vegan

Kategorien: Plätzchen, Glutenfrei, Eifrei, Milchfrei, Vegan

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mais, gemahlen
200	Gramm	Naturreis gemahlen
3		Kardamom gemahlen
1		Piment gemahlen
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Vanillepulver
200	Gramm	Erdnüsse, blanchiert, geröstet u. gem. (Mandelmühle)
1	Tüte	Backpulver
200	Gramm	Zuckerrübensirup
200	Gramm	Margarine laktosefreie
100	Gramm	Mineralwasser kohlenensäurehaltiges

Anleitung:

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

2 Backbleche mit 4 Lagen Backpapier belegen.

Trockene Zutaten in eine Rührschüssel bringen, Rührhaken langsam rühren lassen, Margarine dazu und Zuckerrübensirup reinlaufen lassen, gut verrühren lassen, wird krümelig, nun noch das Wasser dazu.

Den Teig auf den 2 Blechen verteilen, Backpapier drüber + mit Nudelholz auswalzen. Praktischer ist es, dies auf dem Tisch zu machen + dann den Teig mit dem Backpapier auf das Blech zu 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. 30 min backen, in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen.