

VEGAN FOOD CAN TASTE GUUD

Spitzbuben

Zutaten

- 250 g Pflanzenmargarine, Zimmertemperatur
- 250 g Mehl
- 140 g Puderzucker
- 150 g gemahlene, abgezogene Mandeln
- 150 g Marmelade nach Wahl

Zubereitung

1. Alle Zutaten (bis auf die Marmelade) kurz kneten, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen.
5. Mit einem runden Ausstechförmchen oder einem Glas Plätzchen ausstechen. Jedes zweite Plätzchen in der Mitte mit einem kleineren Ausstechförmchen oder einem kleineren Glas ausstechen.
6. 6 bis 8 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun sind, anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.
7. Marmelade verquirlen und mit einem Teelöffel oder Pinsel auf die Plätzchen ohne Loch auftragen. Plätzchen mit Loch draufsetzen und vorsichtig andrücken.

