

Weihnachtsplätzchen

Zubereitung

- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125g Zucker
- 1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Ei(er) (1 Einheit Ei-Ersatz)
- 250g Margarine Mehl, zum ausrollen
- n.B. Puderzucker, Schokoglasur etc. zum Verzieren

Zutaten

Arbeitszeit: ca. 40 Min / **Ruhezeit:** ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mit dem Handmixer gleichmäßig in die weiche Margarine einarbeiten. Ei-Ersatz und Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick auf Mehl ausrollen und Kekse ausstechen bzw. formen. Backblech mit Backpapier belegen oder einfetten. Kekse darauf verteilen. Bei 200°C im vorgeheizten

Ofen auf der mittleren Schiene 8-12 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen beliebig verzieren:
Guss (z.B. Puderzucker mit Zitronensaft), Zuckerperlen, Lebensmittelzuckerfarbe, Schoko-Glasur, Konfitüre o.ä.

Tipp:
Ei-Ersatz gibt es im Reformhaus. Alternativ kann man 1 EL Sojamehl mit 2 EL Wasser geschmeidig rühren und verwenden.

Caritas Luxemburg wünscht ihnen viel Spass beim Backen!

Weihnachtsplätzchen

Vegan, mit Ei-Ersatz, beliebig verzierbar, einfach,
gut mit Kindern zuzubereiten