

ZUCKERFREIE PLÄTZCHEN MIT APFELMUS / VEGANE WEIHNACHTLICHE KEKSE



Ihr wollt nicht auf leckere Plätzchen zur Weihnachtszeit verzichten, aber auch weniger Zucker zu euch nehmen? Diese weihnachtlichen Kekse sind da das perfekte Rezept, sie werden ohne industriellen Zucker zubereitet und sind sogar vegan. Durch das Apfelmus und den Kokosblütenzucker schmecken sie wunderbar aromatisch und passen perfekt auf jeden Plätzchenteller.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

PLÄTZCHENTEIG

Verrühre alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig und forme ihn zu einer Kugel. Stelle den Teig für 1 Stunde kalt.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Backbleche mit Dauerbackfolie.

PLÄTZCHEN AUSSTECHEN UND BACKEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus. Stich nach Belieben verschiedene Motive aus und lege die Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche. Achte darauf ähnlich große Plätzchen gemeinsam auf einem Blech zu backen. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse sie vollständig abkühlen und verpacke sie dann luftdicht, so sind sie etwa 2 Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

PLÄTZCHEN:

- 150 g** Dinkelmehl (630)
- 100 g** Haferflocken (zart)
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Apfelmus
- 50 g** Kokosöl
- 50 g** Kokosblütenzucker
- 30 g** Mandeln (gemahlen)
- 30 g** Kokosraspeln
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2 TL** Zimt