

# VESTESSEN



## PLÄTZCHEN

### ZUTATEN:

300g Weizenmehl\*\*, 200g Sojola Margarine\*, 100g Zucker,  
1 Prise Salz (optional), 1 Pk Vanillezucker (optional)



1) Weizenmehl und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Backlöffel gründlich vermischen



2) Margarine (zimmerwarm) zufügen und alles mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verrühren



3) Teig in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen



4) Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und auf der gut bemehlten Arbeitsfläche kurz mit der Hand kneten



5) Mit einem Teigroller/Nudelholz etwa 5mm dick ausrollen und mit den gewünschten Formen ausstechen



6) Ausgestochene Formen mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen



7) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten backen.

\* Ich verwende Margarine von Sojola, da dies eins der wenigen veganen und gleichzeitig palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Weitere verwendbare Produkte wären die Rapsmargarine von LeHa Schlagfix und die Sonnenblumenmargarine von Kaufland K-Classik. Beide sind ebenfalls palmölfrei und tragen zusätzlich das V-Label

\*\* Typ 405 oder Typ 550  
(kann auch gegen Dinkelmehl Typ 630 ausgetauscht werden)