

Weihnachtsrezept – Vegane Puddingplätzchen

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Puderzucker
- 36 g Vanillepuddingpulver
- 8 g Vanillezucker
- 130 g vegane kalte Butter

Für die Dekoration:

- 5 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 5 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Anschließend die vegane Butter hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen. Zwölf gleich große Kugeln aus dem Teig formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier geben.
3. Die Teigkugeln mit einer Gabel flach drücken, damit das typische Muster auf den Plätzchen entsteht. Für circa 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
4. In der Zwischenzeit die gefriergetrockneten Himbeeren (diese findet ihr zum Beispiel im Drogeriemarkt) mit Puderzucker zerkleinern. Dies funktioniert gut in einer Mühle oder indem man die Zutaten in einen Gefrierbeutel gibt und mit dem Nudelholz zermahlt.
5. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und direkt das Himbeerpulver auf die noch warmen Puddingplätzchen streuen. Abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.