

VEGANER KEKS-KLASSIKER IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

KÖSTLICHES SPRITZGEBÄCK



Leckere Plätzchen backen, zwischendurch den Teig naschen – in der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckereien! Dabei darf ein absoluter Klassiker jedoch nicht fehlen: Traditionelles Spritzgebäck. Dazu haben wir für Dich ein geschmackvolles Rezept von Dr. Oetker zusammengestellt – mit einer ganz besonderen Note! Denn das Gebäck ist nicht nur ein köstliches Geschmackserlebnis, sondern beinhaltet ausschließlich vegane Zutaten!

ZUTATEN (für 100-120 Stück)

Für das Backblech:

- » Backpapier
- » Fett

Rührteig:

- » 200 g vegane Margarine
- » 100 g Puderzucker
- » 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- » 1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene

- » Zitronenschale

- » 75 g Dr. Oetker Creme VEGA

- » 1 EL Zitronensaft

- » 300 g Weizenmehl

- » ½ TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

- » etwa 50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre



- 01.** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 200 °C, Heißluft etwa 180 °C)
- 02.** Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Creme VEGA und Zitronensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- 03.** Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 04.** Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und nach Belieben Kränze, Stangen, S-Formen, Schleifen und Tuffs auf das Backblech spritzen und backen (Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 12 Minuten).
- 05.** Veganes Spritzgebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 06.** Fürs Verziern die Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Veganes Spritzgebäck in die geschmolzene Kuvertüre tauchen oder damit bestreichen und fest werden lassen.

FERTIG!

TIPP:

In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa zwei Wochen aufbewahren. Statt mit Spritzbeutel kann man die Plätzchen mit der Gebäckpresse auf ein gefettetes Backblech (ohne Backpapier) auftragen.