



Plätzchenstangen

Für 2 Stangen à 12 Streifen

140 g vegane Butteralternative o. Margarine

80 g Zucker o. Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

mit Handmixer 3 Minuten schaumig schlagen

200 g Mehl

1 Prise Salz

50 g gemahlene Haselnüsse

hinzufügen

Teig halbieren, 30 cm lange Rollen formen, flach drücken, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, 4 Std. im kühl stellen

100 g Johannisbeergelee

100 g Aprikosenkonfitüre

glatt rühren

in die Vertiefung des Teiges Fruchtaufstrich streichen, Backofen vorheizen (Ober/Unterhitze 180°C), mittlere Schiene, 15 Minuten backen, herausnehmen, abkühlen lassen

50 g Zartbitter-Kuvertüre

grob hacken, unter Rühren im Wasserbad schmelzen, Plätzchenstange damit verzieren, in mundgerechte Stücke schneiden (ca. 12 je Stange)

Quelle: www.lecker.de



Ausstecherle und Doppeldecker

300 g Mehl

100 g Rohrzucker

200 g Margarine o. vegane Butteralternative

2 TL Weinsteinbackpulver

½ TL Vanille

alles gut miteinander verknetete, 30 Minuten kühl stellen

Auf bemehlter Fläche ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Für Doppeldecker je eine Form in zwei Größen ausstechen. Kekse auf ein Blech mit Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10 Minuten backen.

½ Glas Marmelade, (Kirsch oder Johannisbeere mit Apfeldicksaft gesüßt)

In einem kleinen Topf erhitzen

Klecks auf den größeren Kekes geben, den kleineren oben drauf setzen

Puderzucker

Kekse bestäuben

Quelle: www.chefkoch.de



Kulleraugen

160 g Mehl

115 g Margarine o. vegane Butteralternative

60 g Zucker o. Rohrzucker

1 EBl. Sojamehl (+ Wasser als Eiersatz)

alles miteinander verkneten. Kleine Kugeln formen (Kirschgroß), mit dem Daumen eine Mulde hineindrücken

Marmelade

In die Kugelmulde Marmelade füllen.

Kugeln auf ein Backblech setzen, bei 180 Grad 10 –15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Quelle: www.chefkoch.de