

Spitzbuben vegan

Zutaten für ca. 12 Stück

Teig

- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Etwas Zitronenschale
- 175 g pflanzliche Margarine oder vegane Butter
- 3 EL Pflanzenmilch

Füllung

- 100 g Marmelade

Zubereitung

Schritt 1

300 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 80 g Puderzucker, 1 TL Vanillezucker, Zitronenschale
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

Schritt 2

175 g pflanzliche Margarine, 3 EL Pflanzenmilch
Die Margarine und die pflanzliche Milch zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für etwa 1 Stunde kühl stellen.

Schritt 3

etwas Puderzucker
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben, und den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Gleich viele Spitzbuben – Böden wie Deckel ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen.

Schritt 4

100 g Konfitüre, etwas Puderzucker
Mit einem Messer die unteren Plätzchenteile mit Marmelade beschmieren und den Deckel draufsetzen. Zum Abschluss die Spitzbuben mit Puderzucker bestäuben und fertig!