

**Rezepte Veggie-Kochkurs**  
**„Vegane Plätzchen“**

**Nussplätzchen**

100g	gem. Haselnüsse
210 g	Margarine (Alsan)
60 g	Zucker
280 g	Mehl
1 Tl...	Backpulver (Weinstein)

Zucker, gemahlen (Kaffeemühle) plus 1 Päckchen Bourbonvanillezucker.

**Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten vermischen, mit Margarine verkneten. Teig 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und ca. 10 min. bei 180 Grad im vorgeheiztem Backofen backen. Noch warm mit Zuckermischung bestreichen.

**Schokocookies**

180 ml	Rapsöl
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Soja-/Sojareismilch
420 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
½ Tl	Salz
3 El	Kakaopulver
25 g	Leinsamen, geschrotet
gehackte Nüsse nach Belieben	

**Zubereitung:**

Sojamilch und Leinsamen mischen (Eiersatz). Mehl, Backpulver, Salz, Kakao mischen. Öl und Zucker verrühren. Milchgemisch dazu geben, dann Mehlgemisch und ggf- gehackte Nüsse dazu geben. Alles verkneten und Schokoplätzchen formen, Größe nach Geschmack. 10 Min. bei 180 Grad backen (Ofen vorgeheizt).

**Vanillekipferl**

250 g	Mehl
1 Päckchen	Bourbonvanillezucker
1 Prise	Salz
100g	gem. Mandeln
200 g	Margarine (Alsan)
70 g	Zucker
Gemahlener Zucker mit Bourbonvanillezucker.	

**Zubereitung:**

Alle Zutaten verkneten und Kipferl formen (kleine 5cm-Röllchen und mondartig biegen). 10-12 Min. im vorgeheiztem Backofen backen bis hellgelb. Noch warm mit Zuckergemisch bestreichen.

**Englische Ingwerkekse**

285 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
220 g	Margarine
120 g	brauner Zucker
2 Tl (geh.)	Ingwerpulver
40 g	kandierter Ingwer

**Zubereitung:**

Mehl und Zucker mit Backpulver, Ingwer (Pulver und gehackter kandierter Ingwer) mischen. 17“ Stunde kühl stellen. Dann kleine Kugeln formen, flach drücken und 12-14 Min. bei 180 Grad im vorgeheiztem Ofen backen.