

Vegane Schokoplätzchen



Zutaten für 30-40 Stück

- 200g Weizenmehl
- 200g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 2 Löffel Spekulatius-/Lebkuchengewürz
- 150g Margarine
- 2 EL Pflanzenmilch (z.B. Hafer-/Reis-/Mandelmilch)
- 100g Mandelsplitter
- 100g Schokotropfen
- 200g Zartbitterkuvertüre

Schwierigkeitsgrad



Vegane Schokoplätzchen

Zubereitung

- Mehl, Backkakao, Backpulver, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz, Margarine und Pflanzenmilch zu einem Teig verkneten.
- Anschließend die Mandelsplitter und Schokotropfen in den Teig einarbeiten.
- Walnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und auf einem Backblech flachdrücken (ca. 0,8cm)
- Backofen in den Zwischenzeit auf 180°C Umluft vorheizen.
- Plätzchen für 10-12min backen und gut abkühlen lassen.
- Solange die Plätzchen noch warm sind, sind sie sehr weich und brechen leicht. Beim Auskühlen werden sie fest.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen zur Hälfte hineintunken.
- Auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Tipp

- Kakao und Schokolade sind natürlich nicht regional erhältlich. Damit die Produzierenden in Westafrika oder Südamerika ein stabiles, existenzsicherndes Einkommen haben, ist es wichtig beim Einkauf, auf das Fairtrade-Siegel zu achten.
- Die Mandeln können auch durch andere gehackte Nüsse, wie z.B. Haselnüsse ersetzt werden.