

Marmor Plätzchen

Genieße die kalte Jahreszeit mit unseren veganen Marmor Plätzchen, die dank Lebkuchengewürz und Zimt für eine extra Portion Weihnachtsstimmung sorgen.

Zutaten
60 Portionen

200 g Mehl
25 g Puderzucker
0.5 TL Lebkuchengewürz
0.5 TL Zimt
100 g Byodo Back-Öl Klassik
1 TL Kakao

Zubereitung

Mehl, Puderzucker, Gewürze und Back-Öl in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Ein Drittel davon abnehmen und in diesen den Kakao unterarbeiten. Ofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Beide Teige leicht miteinander verkneten, damit eine Marmor-Optik entsteht. Dann zur Rolle formen und mit dem Messer 0,5 cm kleine Stücke abschneiden. Diese zu Kreisen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Plätzchen 7 Minuten backen, bis sie ein wenig Farbe gewonnen haben.

Durch das Back-Öl lässt sich der Teig besonders einfach und schnell verarbeiten und muss vor dem

Ausformen der Plätzchen auch nicht in den Kühlschrank.

