Rezept

Vegane Müsliplätzchen mit Sonnenblumenkernen

Ein Rezept von Vegane Müsliplätzchen mit Sonnenblumenkernen, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	vegane Margarine
1/2 TL	Bourbon-Vanillepulver
1 gehäufter TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Backpapier für die Bleche
270 g	Zucker
1 gehäufter EL	Sojamehl (siehe Tipp)
150 g	Weizenmehl (Type 405)
375 g	Basismüsli mit Sonnenblumenkernen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Margarine, Zucker, Vanillepulver und Sojamehl in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Backpulver, Mehl und Salz zugeben und kurz untermischen. Zuletzt das Basismüsli mit einem Löffel unter den Teig heben. Den Teig für 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Ofen auf 200° vorheizen (Umluft auf 180° vorheizen). Bleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen daraufsetzen, dabei viel Abstand lassen (pro Blech am besten nur neun Plätzchen backen, weil sie sehr stark auseinanderfließen).

3. Die Plätzchen nacheinander im heißen Ofen (Mitte) jeweils 10-15 Min. backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.