

Rezept

Vegane Alfajores

Ein Rezept von Vegane Alfajores, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Weizenmehl (Type 405)	150 g Maisstärke
1/2 TL Backpulver	1 Prise Salz
100 g weiche vegane Margarine	75 g Puderzucker
2 EL Sojamilch	1 EL brauner Rum
200 g Dulce de Leche (siehe Rezept-Tipp)	3 EL Kokosflocken
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Stärke, Backpulver und Salz mischen. Die Margarine in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Den Zucker dazugeben und kurziterrühren, dann Sojamilch und Rum untermischen.
2. Die Mehlmischung zufügen und zunächst mit dem Handrührgerät untermischen, dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle (ca. 6 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt werden lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Von der Teigrolle mit einem scharfen Messer 32 ca. 5 mm dicke Scheiben abschneiden und auf 2 Bögen Backpapier legen. Die Bögen nacheinander auf ein Backblech ziehen und die Kekse im Backofen (Mitte) in zwei Portionen je 8-10 Min. backen (sie sollten noch hell sein). Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Dulce de Leche gut durchrühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und die übrigen vorsichtig daraufsetzen. Die Alfajores mit den Rändern in Kokosflocken rollen und servieren. Sie schmecken frisch am besten.