

Rezept

Vegane Apfel-Marzipan-Miniscones

Ein Rezept von Vegane Apfel-Marzipan-Miniscones, am 29.05.2023

Zutaten

120 g ungesüßter Sojaghurt	2 mittelgroße Äpfel
70 g Marzipanrohmasse	250 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
40 g Zucker	2 TL Backpulver
1 Msp. Zimtpulver	1 Prise Salz
70 g kalte Margarine	3 EL Sojamilch
Weizen- oder Dinkelmehl zum Verarbeiten	Backpapier für das Blech
1 runde Ausstechform (Ø 4-5 cm), ersatzweise Sektkelch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag ein feines Sieb mit Küchenpapier oder einem feinen Tuch auslegen, den Sojaghurt hineingeben und zugedeckt 8 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Am Backtag die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel ungeschält ca. 1 cm groß würfeln. Das Marzipan klein würfeln.
3. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen und den abgetropften Sojaghurt hinzufügen. Die Margarine in Flocken zum Mehlgemisch geben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Apfel- und Marzipanwürfel zum Teig geben und kurz unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3,5 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher oder einem Sektkelch 20 Plätzchen ausstechen, dabei falls nötig die Teigreste kurz zusammenkneten und neu ausrollen.
5. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Sojamilch bepinseln. Die Scones im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.