

Rezept

Vegane Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Vegane Weihnachtsplätzchen, am 21.06.2026

Zutaten

400 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
250 g kalte vegane Margarine	300 g Zucker
6 EL Pflanzenmilch (z.B. Soja-, Hafer- oder Reismilch)	3 EL Sojamehl
½ TL Salz	½ TL Bourbon-Vanillepulver
Ausstecher	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die kalte Margarine in kleinen Stückchen und den Zucker verteilen. Pflanzenmilch, Sojamehl, Vanillepulver und Salz in die Mulde geben und verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und 1-2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechern ausstechen. Die Plätzchen nach und nach mit etwas Abstand auf die Backbleche legen und im Backofen (Mitte) nacheinander 10-12 Min. backen, bis sie an den Rändern zartbraun sind. Abkühlen lassen.