Rezept

Vegane Zitronenplätzchen

Ein Rezept von Vegane Zitronenplätzchen, am 16.06.2025

Zutaten

1	Bio-Zitrone
200 g	Mehl
120 g	Kokosraspel
150 g	kalte vegane Pflanzenmargarine
70 g	Rohrohrzucker
100 g	Zitronenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 8 g F, 1 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben und 3 EL Saft auspressen. Margarine 1 cm groß würfeln. Mit Mehl, Zucker, Kokosraspeln, Zitronenschale und -saft in eine Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zusätzlich mit den Händen kurz verkneten.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 2 Rollen (3 cm Ø) formen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Fingern nochmals rund formen und auf das Backblech legen. In jedes Plätzchen mit dem Zeigefinger oder mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken und großzügig mit ½ TL Marmelade füllen.

3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann in einer Blechdose kühl aufbewahren.