



Natur & Welt
entdecken

Vegane* Traumstücke

Von Frau Zuccarello und Frau Ehmman



Materialliste

Du benötigst (für ca. 80 Stück):

- 400g Mehl, helles
- 100g Mandeln, gemahlen
- 250g kalte weiche Margarine
- 125g Soja-Joghurt (Fürs Originalrezept müssen 5 Eigelb* ersetzt werden), du kannst auch Obst Soja-Joghurt nehmen
- 15g Vanillezucker
- 150g Zucker
- Prise Salz
- Puderzucker zum wälzen

Anleitung

1. Alle den Zutaten (bis auf den Puderzucker) zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt. Für circa eine Stunde kaltstellen.
2. Den Backofen auf 165 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, immer eine Handvoll abnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu fingerbreiten "Würsten" rollen.



4. In jeweils 1-2 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech legen.
5. Die Traumstücke gehen nicht sehr auf, also braucht man keinen großen Abstand zwischen den Stücken lassen.
6. Die Traumstücke auf mittlerer Schiene für circa 10-15 min backen.
7. Noch warm in eine Schüssel mit gesiebttem Puderzucker geben und ganz vorsichtig schütteln, bis alle bedeckt sind.

Lasst es euch schmecken!

** Warum haben wir keine Eier verwendet?*

Das Wort „vegan“ kommt von „VEGetariAN“. Veganer verweigern alle Lebensmittel, die von einem Tier stammen. Sei es Käse, Milch, Eier oder Honig. Veganer richten meistens nicht nur ihr Essen, sondern auch ihren Lebensstil nach dem Schutz der Tiere aus. Viele Veganer tragen keine Pullover aus Schafswolle, keine Ledersachen und benutzen nur vegane Kosmetikartikel.