



## Plätzchen – ganz einfach und schnell zubereitet

### Zutaten:

300 g Mehl  
200 g Margarine, pflanzliche  
100 g Zucker  
4 EL Sojamilch  
½ Pck. Vanillezucker  
1 TL Zimtpulver

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer weichen Masse verkneten, ausrollen und Figuren ausstechen.  
Auf ein Backblech legen und für 5 – 7 Minuten bei ca. 150°C backen.  
Abkühlen lassen und evtl. nach Wunsch verzieren.

## Ernuss-Haferflocken-Cookies

### Zutaten – für etwa 55 Cookies:

1 Vanilleschote  
75 g Weizenvollkornmehl, sehr fein gemahlen  
125 g Vollkornhaferflocken  
1 TL Weinsteinbackpulver  
75 g Vollrohrzucker, fein gemahlen und gesiebt  
100 g Erdnussöl  
100 g ungesalzene Erdnüsse

### Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben.  
Das Mehl sorgfältig mit Haferflocken, Backpulver, Zucker und Vanillemark vermischen.  
2 Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 175 °C vorheizen.  
Das Ernussöl in eine große Rührschüssel gießen, die Mehlmischung zum Öl geben und alles zu einem weichen Teig verrühren. Zuletzt die Erdnüsse unzerkleinert untermischen.  
Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen mit reichlich Abstand voneinander auf die Backbleche setzen.  
Die Cookies nacheinander auf der mittleren Schiene im Backofen jeweils 10 – 15 Minuten backen.  
Fertig gebackene Cookies vorsichtig von den Blechen nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

## Vanillekipferl

### Zutaten:

120 g Pflanzenöl  
450 g Mehl  
50 g Mandeln, gemahlen  
200 g Zucker  
30 g Puderzucker



1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Soja-Vanillejoghurt

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten miteinander mit den Knethaken, danach noch mal mit der Hand verkneten, damit der Teig schön zusammenklebt.

Diesen am besten zu 2 oder 3 Kugeln formen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 12 – 15 Minuten bei 180°C backen.

### **Haferflocken-Rosinen-Plätzchen**

#### **Zutaten:**

Anzahl je nach Größe der Plätzchen unterschiedlich  
150 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen  
150 g Vollkornhaferflocken  
2 TL Backpulver  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Prise feines Meersalz  
100 g Rosinen  
75 – 90 g Reisdink  
3 EL Reissirup (45 g, nach Geschmack auch etwas mehr)  
2 EL Sonnenblumenöl (30 g)

#### **Zubereitung**

Das Mehl sorgfältig mit Haferflocken, Backpulver, Zimt, Salz und Rosinen mischen.

In einer großen Rührschüssel Reisdink mit Reissirup und Sonnenblumenöl verquirlen.

Die Mehlmischung zum verquirlten Reisdink geben und alles zu einem recht klebrigen Teig verkneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 185 – 195 °C vorheizen.

Mit feuchten Händen jeweils eine haselnuss- bis walnussgroße Menge Teig zu einem kleinen Plätzchen formen und auf das Backblech setzen. Etwas Abstand zwischen den einzelnen Plätzchen lassen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Backofen je nach Dicke der Teigstücke 10 – 15 Minuten backen, bis die Plätzchen an den Rändern leicht braun sind. Fertig gebackene Plätzchen vom Blech nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

### **Zitronen-Mais-Kekse**

#### **Zutaten:**

Für etwa 50 Plätzchen  
1 Vanilleschote  
1 große unbehandelte Zitrone  
50 g Weizenvollkornmehl, sehr fein gemahlen  
200 g Maismehl, sehr fein gemahlen  
2 TL Backpulver



100 g heller Ahornsirup  
100 g Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Dann die Zitrone auspressen. Die Mehle sorgfältig mit Backpulver, abgeriebener Zitronenschale und Vanillemark mischen. In einer großen Rührschüssel Ahornsirup mit Sonnenblumenöl und Zitronensaft verquirlen. Die Mehlmischung zur Sirup-Öl-Mischung geben und alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 – 195 °C vorheizen. Die Teigrolle in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Die Zitronenkekse auf der Mittleren Schiene im Backofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Kekse vorsichtig vom Blech nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen