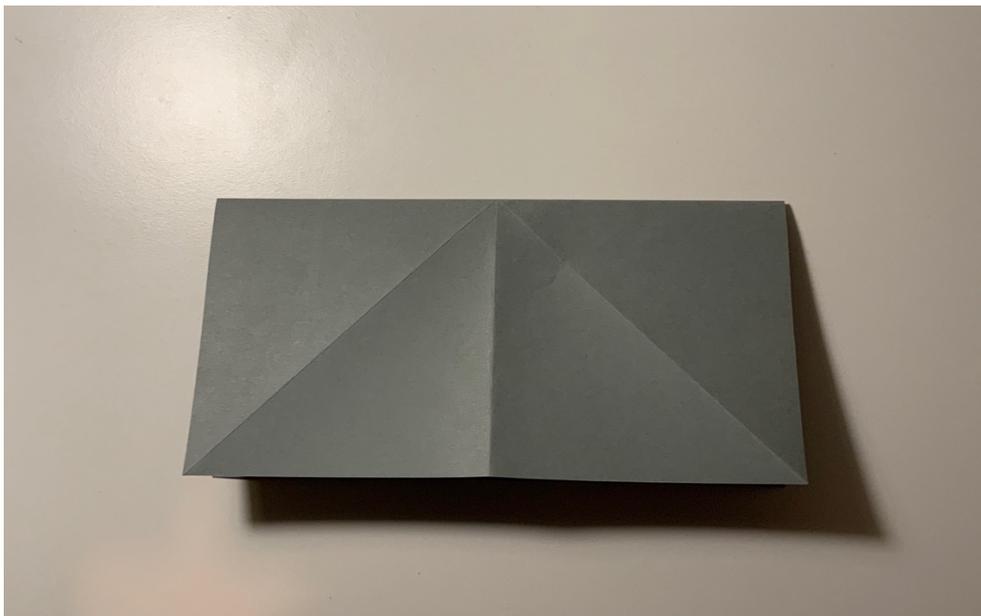


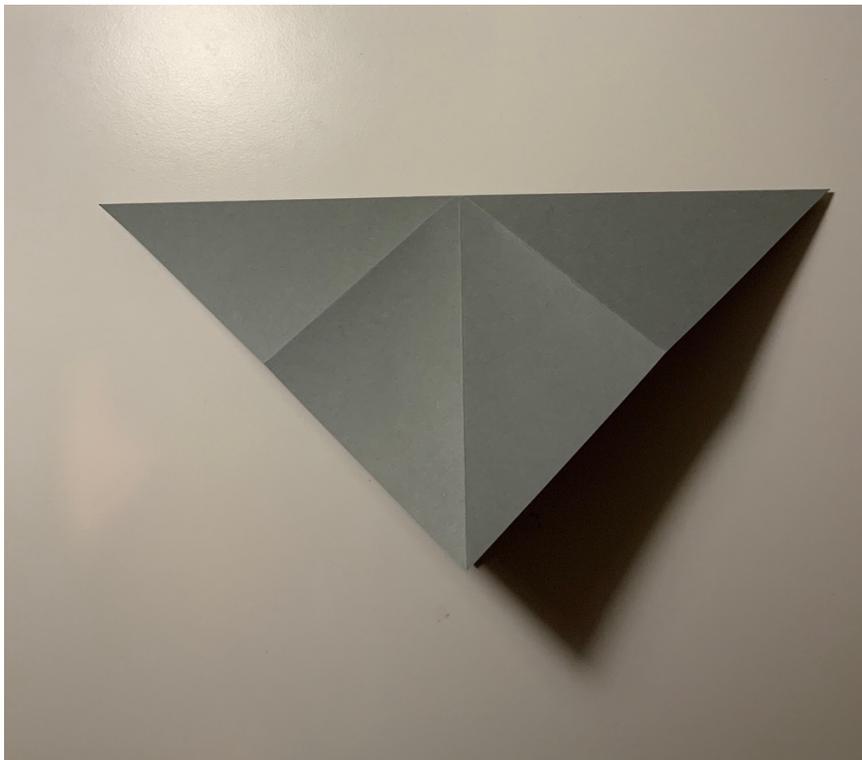
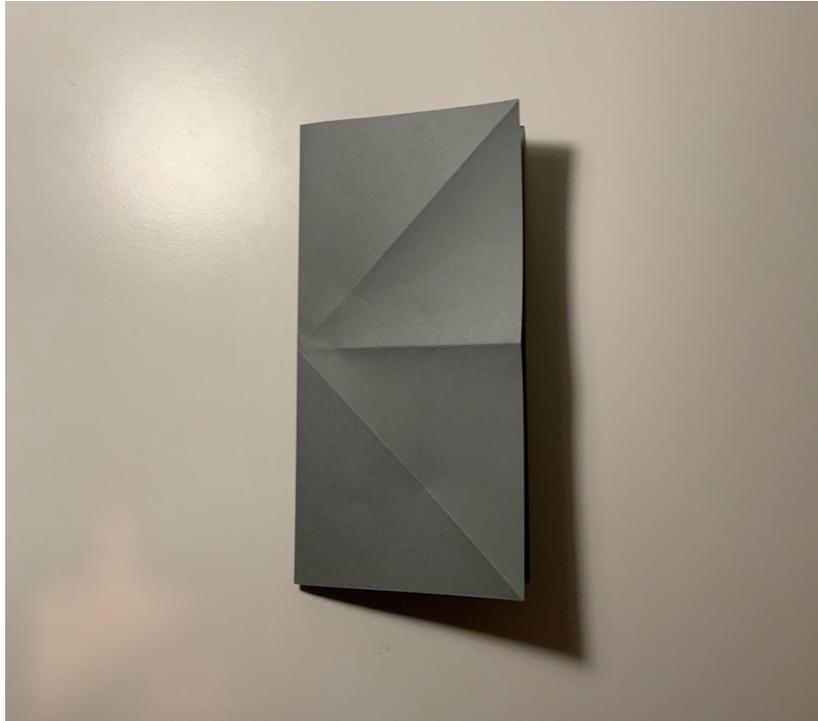
PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



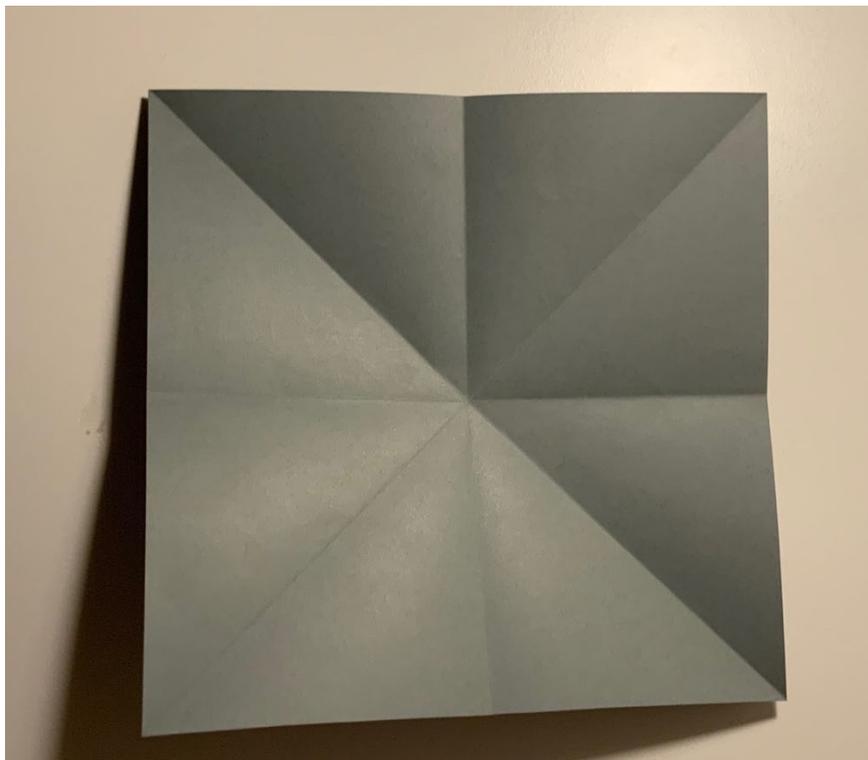
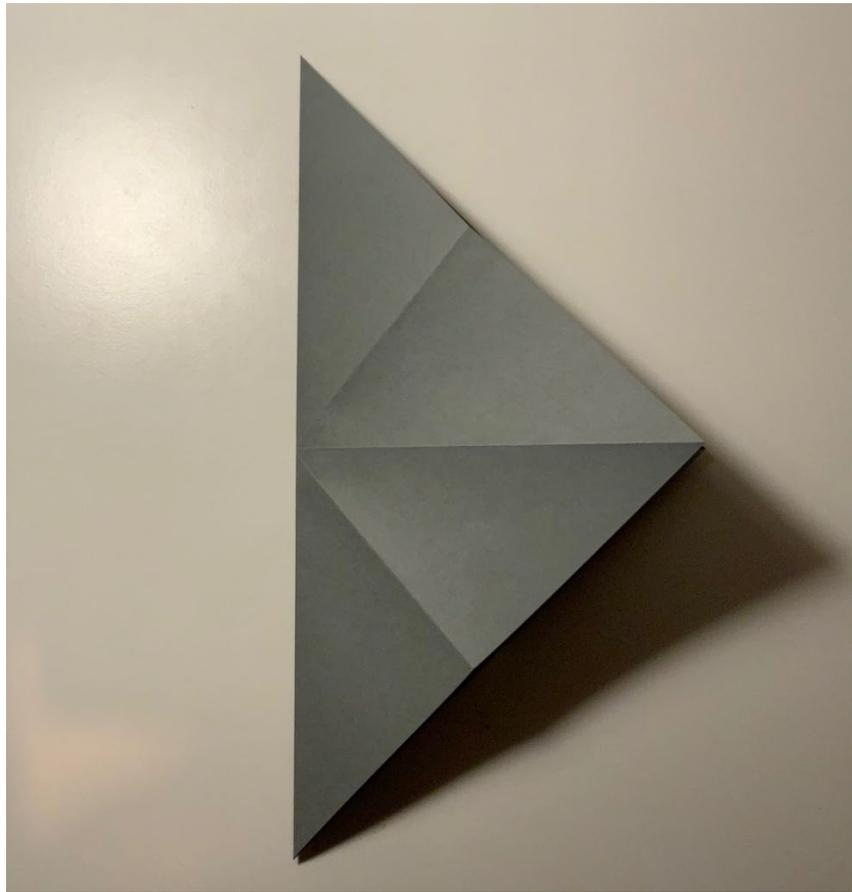
PAPIERSCHACHEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



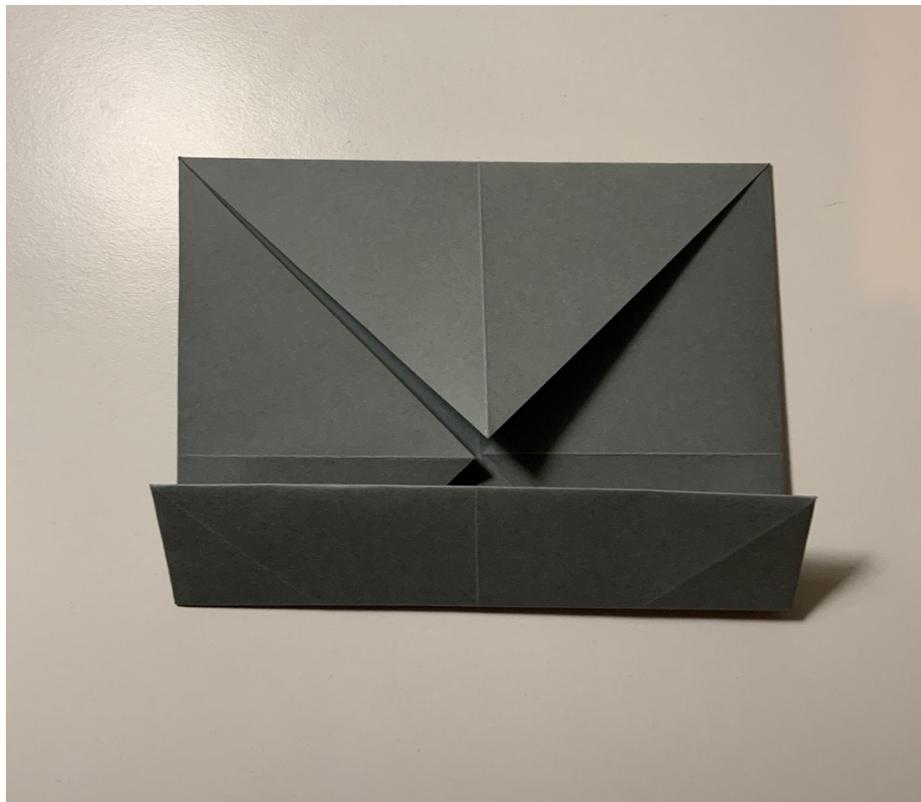
PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



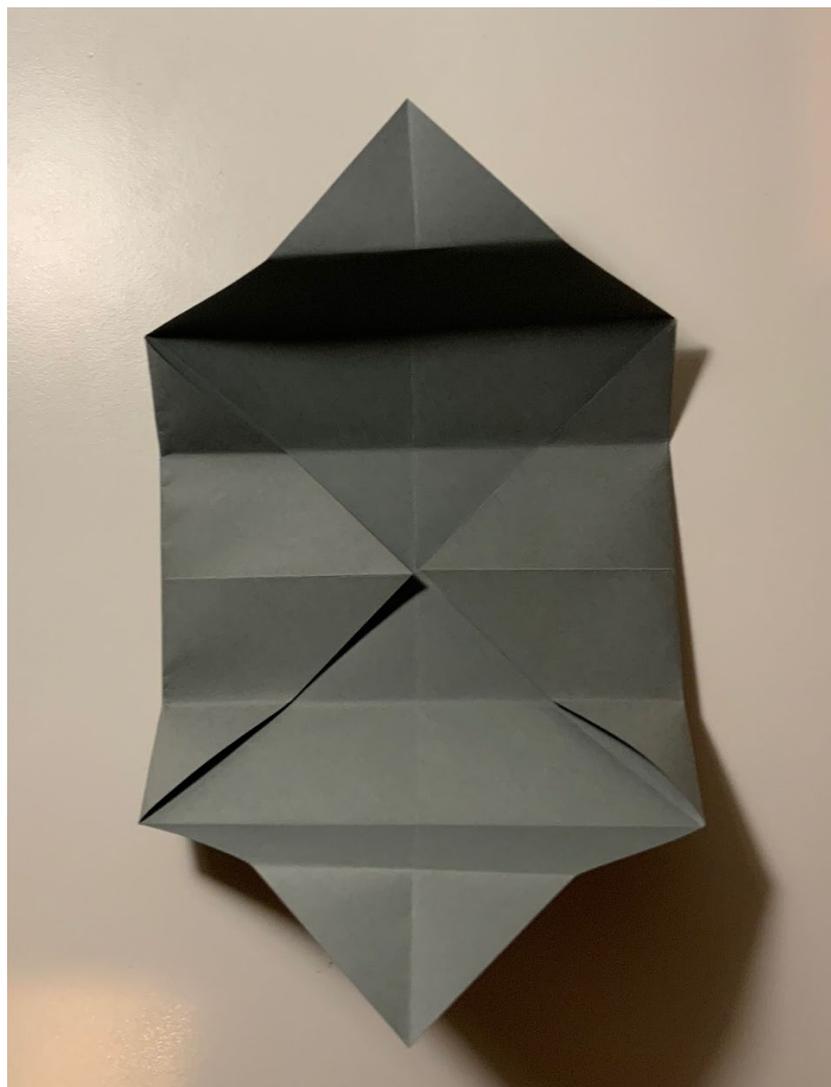
PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



PAPIERSCHACHTEL FÜR WEIHNACHTSKEKSE



Veganer Lebkuchenteig

Zutaten

300g Mehl (Vollkorn-, Dinkel- oder Buchweizenmehl für die gesündere Variante)
2 TL gemahlener Ingwer
5 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 TL Backpulver
100g Rohrohr-, brauner oder Kokosnusszucker
80g Rübenzuckersirup
60g Apfelmus
Prise Salz
5-6 Tropfen Vanilleextrakt oder das Mark einer halben Vanilleschote
60g Kokosnussöl oder geschmolzene Margarine
3 EL Mandel- oder andere pflanzliche Milch

Für die Dekoration

50g Puderzucker
1-2 EL Mandel- oder andere pflanzliche Milch

Anleitung

Gebt für den Teig zunächst das Mehl, das Backpulver, die Gewürze und das Salz in eine große Schüssel, vermengt alles gut miteinander und stellt es beiseite. In eine separate etwas kleinere Schüssel gebt ihr die geschmolzene Margarine oder das Kokosnussöl, den Zucker, das Vanilleextrakt, das Apfelmus, die Mandelmilch und den Rübensirup und verquirlt alles gründlich mit einem Schneebesen.

Nun könnt ihr die flüssigen in die trockenen Zutaten gießen und den Teig mit einem Löffel zuerst einmal grob verrühren. Da ihr um das Teigkneten nicht herumkommt, solltet ihr jetzt eure Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Knetet den Teig nochmal kurz mit euren Händen durch, bevor ihr ihn in Frischhaltefolie legt. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, gebt einfach noch etwas mehr Mehl hinzu. Achtet aber darauf, dass der Teig nicht zu trocken wird, da die Kekse sonst später sehr "staubig" schmecken.

Bevor ihr die Plätzchen ausstechen könnt, muss der Teig nun eingepackt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Solltet ihr nicht vorhaben den ganzen Teig zu verbrauchen, lasst ihn einfach eingepackt im Kühlschrank liegen. So hält er sich ca. 1 Woche und ihr habt jeden Tag die Möglichkeit frische neue Kekse zu backen.

Heizt jetzt euren Backofen auf 180°C vor und bereitet dann den die Plätzchen zu.

Wenn der Teig nun lange genug im Kühlschrank geruht hat, könnt ihr ihn auf einer bemehlten Fläche ausrollen und ausstechen. Da ich heute Lebkuchenmänner gebacken habe, habe ich natürlich einen passenden Ausstecher verwendet. Aber wie bereits gesagt, tut es natürlich auch jeder andere Ausstecher.

Sind die Plätzchen ausgestochen, werden sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und für ca. 10–12min gebacken. Habt unbedingt ein Auge auf die Kekse, da sie gerne während der letzten paar Minuten zu dunkel werden. Holt die Plätzchen also früh genug wieder aus dem Ofen, da sie wenn sie zu lange backen beim Abkühlen steinhart werden.

Für die Glasur müsst ihr lediglich den Puderzucker mit der Milch mischen. Fangt aber zunächst nur mit ein paar Tropfen Flüssigkeit an und verdünnt den Puderzucker dann nach und nach.

Um Muster zu malen habe ich die Zuckerglasur in eine Spritztüte gegeben. Ein normaler Frischhaltebeutel funktioniert aber auch wunderbar, wenn ihr in die eine Ecke des Beutels ein Loch hineinschneidet.

Dekorieren könnt ihr die Kekse wenn sie komplett abgekühlt sind. Serviert werden sie dann, wenn die Zuckerglasur getrocknet ist. Naschen ist aber natürlich auch vorher erlaubt.

