

Weihnachtliche Matcha-Plätzchen

@veganblatt.com



500g Keksteig

vegan



30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Vermenge alle trockenen Zutaten.
2. Füge nun die pflanzliche Milch und die Margarine hinzu.
3. Verknete alles nun zu einer homogenen Masse.
4. Du kannst hierfür auch gerne eine Küchenmaschine oder einen Handrührer nutzen!
5. Heize den Ofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vor.
6. Lasse den Teig vor dem Ausbacken für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
7. Nun wird der Teig nochmals geknetet und ausgerollt.
8. Steche deine Plätzchen mit einer beliebigen Form aus.
9. Backe die Kekse nun ca. 15 - 20 Minuten
10. Abkühlen lassen & genießen!

ZUTATEN:

- 5g Matcha
- 200g Dinkelmehl
- 80g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- frische Vanille / Vanilleextrakt
- 120 g pflanzliche Margarine
- 2-3 EL pflanzliche Milch

Food-Benefits:

- enthält Antioxidantien
→ schützen vor freien Radikalen
- sekundäre Pflanzenstoffe
→ antientzündliche Wirkung
- aufgrund der Kombination von Koffein & L-Theanin:
- langanhaltende Wachheit

