

Nussbutter-Ahornsirup-Küsschen

Zutaten:

110 g vegane Butter
140 ml Ahornsirup
100 g Rohrzucker
1 TL gem. Vanille
½ TL gem. Zimt
220 g Weizenmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
1 TL Sojamehl
50 g gehackte Walnusskerne
100 g helle vegane Schokolade
¼ TL geschmacksneutrales Kokosfett
vegane Zuckerstreusel

Und so geht's:

1. Die vegane Butter in einem kleinen Topf sprudelnd schmelzen und unter Rühren bräunen lassen. Topf vom Herd nehmen und sofort Ahornsirup, Zucker, Vanille und Zimt einrühren. Abkühlen lassen.
2. Weizenmehl, Backpulver, Sojamehl und Nüsse in einer Schüssel vermischen. Die flüssigen Zutaten dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig in etwa 17 gleich große Portionen teilen und diese jeweils mit den Händen zu Kugeln formen. Mit einem ca. 2 cm breiten Löffelstiel, Glas o. ä. jeweils eine Vertiefung in

Damit Ihnen kein Beitrag unseres Online-Magazins www.ergo-impulse.de und kein Gewinnspiel entgeht: jetzt **ERGO Newsletter** abonnieren!

Nussbutter-Ahornsirup-Küsschen

den Teig drücken. Wenn dabei durch die Nüsse die Seiten zu sehr aufplatzen, diese wieder zusammenschieben.

5. Küsschen 13 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

6. Schokolade grob zerbrechen, mit dem Kokosfett in eine Metall- oder Glasschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel Schokolade in die Vertiefungen in den Plätzchen träufeln. Kurz fest werden lassen und dann mit Zuckerstreuseln dekorieren.