

Rudolph-Plätzchen

Zutaten für ca. 18 Stück:

- 1 EL gemahlene helle Leinsamen
- 2 EL Wasser
- 150 g Dinkelmehl Type 1050 (oder glutenfreie Mehlmischung)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 gute Prise Meer- oder Steinsalz
- 50 g natives oder mildes Kokosöl, streichfähig auf Zimmertemperatur
- 50 g helles Nussmus (z. B. Cashewmus)
- 70 g Reissirup
- 1 TL Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Vanillepulver

Für die Deko:

- ca. 20 g (vegane) Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil), gefriergetrocknete Beeren

Und so geht's:

1. Die Leinsamen mit dem Wasser vermengen und zur Seite stellen. In einer Schüssel das Mehl mit den Mandeln und dem Salz vermengen. In einer zweiten Schüssel das Kokosöl mit dem Leinsamen-Mix, dem Nussmus, dem Reissirup, der Zitronenschale und dem Vanillepulver mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die trockenen mit den nassen Zutaten vermengen. Den Teig abgedeckt für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 0,3 cm dick ausrollen, mit einem Glas oder Ausstecher runde Plätzchen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Sollte der Teig beim Ausstechen zu weich werden, zwischendurch noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen.
3. Die Plätzchen ca. 7–9 Minuten backen, bis sie am Rand leicht braun werden, und dann komplett abkühlen lassen.
4. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und die Geweihe und Augen mit einem Holzstäbchen vorsichtig aufmalen. Die Nase mit einer durchgeschnittenen gefriergetrockneten Himbeere oder Erdbeere mithilfe von etwas Schokolade ankleben. Die Plätzchen halten sich luftdicht verschlossen ca. 2–3 Wochen.

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