

Veganes Spritzgebäck

ca. 100 - 120 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g vegane Margarine
100 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 gestr. KL Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
75 g Dr. Oetker Creme VEGA
1 EL Zitronensaft
300 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

ca. 50 g flüssige vegane
Zartbitterkuvertüre

1 Sandmasse:

Die Margarine mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Creme VEGA und Zitronensaft nach und nach dazugeben und einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterrühren.

2 Die Masse in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 - 10 cm Ø) füllen und beliebige Formen (Kränze, Stangen, etc.) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Kekse in Kuvertüre tunken oder mit einem Spritztütchen verzieren.