

# VEGANE LEBKUCHEN PLÄTZCHEN



## ZUTATEN

- 100G ZUCKER
- 200G KALTE MARGARINE
- 240G MEHL
- 50G KAKAO
- 1 TL LEBKUCHENGEWÜRZ
- 1 EL WASSER

## ZUBEREITUNGSZEIT

20 MIN.

## SCHWIERIGKEITSGRAD

EINFACH



## ZUBEREITUNG

DIE TROCKENEN ZUTATEN MIT DER MARGARINE IN STÜCKEN UND DEM WASSER SCHNELL ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN. DEN TEIG FÜR CA. 30 MINUTEN KÜHL STELLEN.

DEN GEKÜHLTEN TEIG AUSROLLEN UND HERZEN AUSSTECHEN. DEN OFEN AUF 160°C UMLUFT VORHEIZEN. DIE HERZEN AUF EINEM MIT BACKPAPIER BELEGTEM BACKBLECH GLEICHMÄSSIG VERTEILEN UND CA. 8 MIN. IM OFEN BACKEN.

NACH DEM BACKEN DIE LEBKUCHENHERZEN AUF EINEM KUCHENGITTER AUSKÜHLEN LASSEN UND NACH WUNSCH MIT GESCHMOLZENER ZARTBITTERSCHOKOLADE VERZIEREN.