



Vegane Weihnachtsplätzchen: Wir backen "Haselnussbusserl"

🕒 Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 4

Cooking time: 12 minutes

Total time: 27 minutes

Zutaten für ca. 23 vegane Haselnusskekse

- 100 g Margarine
- 45 g Kokosblütenzucker
- 45 g Rohrzucker
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 TL Spekulatiusgewürz (Spekulatiusgewürz ist eine herrliche Gewürzmischung aus Zimt, Ingwer, Muskat, Nelken, Kardamom und Pfeffer. Es kann durch etwas mehr Zimt im Rezept ersetzt werden, schmeckt jedoch fantastisch!)
- 120 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- ca. 23-25 kleine Oblaten
- ca. 23-25 ganze Haselnüsse (je nachdem, wie viele Kekse es bei Euch ergibt)

Zubereitung der veganen Haselnusskekse (20 Minuten Zubereitungszeit + 12-14 Minuten Backzeit)

1. 100 g Margarine in einem Topf schmelzen lassen. 45 g Kokosblütenzucker, 45 g Rohrzucker und 3 EL Ahornsirup hinzu geben und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. 1 TL Zimt, 1 TL Spekulatiusgewürz, 120 g Dinkelmehl und 150 g gemahlene Haselnüsse hinzu fügen und alle Zutaten mit einem Löffel kräftig vermengen, bis eine homogene Teigmase entstanden ist.
2. Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
3. Oblaten auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Zwischen den Handflächen jeweils eine Teigkugel rollen, leicht flach drücken und nacheinander auf die Oblaten setzen. Sollte der Teig noch zu feucht zum Rollen sein, noch 1-2 EL Mehl zusätzlich untermengen.
4. Haselnussbusserl im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft 12-14 Minuten backen.
5. Kekse aus dem Ofen nehmen und in jeden Keks sofort eine Haselnuss drücken (zu Beginn ist die Oberfläche noch weich genug, um die Haselnüsse gut hineindrücken zu können!). Die veganen Haselnusskekse auskühlen lassen und genießen.

Kekse in einer mit Backpapier ausgekleideten Keksdose verschlossen und kühl lagern. Ich freue mich riesig auf Euer Feedback zu diesen leckeren veganen Weihnachtsplätzchen. Schreibt mir hier oder auf meinen Social Media Kanälen, wie [Facebook](#) oder [Instagram](#). Ich bin schon gespannt!