



WEIHNACHTLICHE FRUCHTTALER (vegan)

Zutaten

(für ca. 90 Stück)

300 g getrocknete Fruchtmischung, ungezuckert, z. B. Feigen, Aprikosen, Rosinen, Pflaumen Apfelringe, Sauerkirschen oder Cranberrys

100 g Rohrzucker

1 Msp Vanillemark

1 Prise Salz

300 g Dinkelvollkornmehl

75 g gehackte Mandeln

115 ml Albaöl (100 g)

6 – 8 EL Orangensaft

Zubereitung

Getrocknete Früchte klein hacken.

Vollkornmehl, Salz, Rohrzucker, Vanillemark und Mandeln in einer Schüssel mischen. Albaöl, Trockenfrüchte und Orangensaft hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in 3 Portionen teilen, jeweils zu Rollen formen, 30 cm Länge und 3 cm Durchmesser.

In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde in das Gefrierfach legen.

Den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: ca. 13 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Auskühlen lassen.

Die Plätzchen schmecken erst richtig gut, wenn sie ein paar Tage durchgezogen sind.

Nährwertinformation für ein Stück:

40 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 6 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl® 