

KNUSPRIGE CASHEW PLÄTZCHEN (vegan)

Zutaten
(für ca. 60 Stück)
2 EL (10 g) Leinsamenmehl
80 ml Wasser
80 g Cashewkerne, fein gemahlen
250 g Dinkelmehl, Type 630
150 g Rohrohrzucker, fein gekörnt
130 ml Albaöl (115 g)
1 Prise Salz
½ TL Zimt
Vanillemark nach Geschmack
Dekoration:
30 g Cashewkerne, gehackt

Zubereitung
Leinsamenmehl mit Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
Dinkelmehl, gemahlene Cashews, Rohrzucker, Albaöl und Gewürze in eine Schüssel geben. Die gequollene Leinsamenmischung hinzufügen.
Mit einem Rührlöffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und einige Stunden im Gefrierfach kalt stellen.
Den etwas weichen Teig zwischen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen und zu weihnachtlichen Plätzchen ausstechen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit gehackten Cashewkernen dekorieren.
Backen: ca. 10 – 12 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Auskühlen lassen.
Das knusprige Gebäck in einer Keksdose aufbewahren. Nach etwa einer Woche ist das Gebäck nicht mehr ganz so kross.

Tipp
Schokoladenfans können die Plätzchen natürlich noch mit flüssiger veganer Kuvertüre verzieren oder jeweils zwei Kekse mit Schokolade bestreichen und zusammensetzen.

Nährwertinformation pro Stück:
54 kcal | 3 g Fett |1 g Eiweiß | 6 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®