



Vegane Macadamia-Plätzchen

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	200 g
Margarine, vegan	120 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Brauner Zucker	100 g
Apfelsaft	75 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Macadamianüsse grob hacken. In einer Schüssel Margarine zusammen mit Vanillinzucker und Rohrzucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach Apfelsaft hinzufügen und cremig rühren.
2. In die Schüssel nach und nach Mehl, Backpulver und Salz sieben und zu einem glatten Teig rühren. Macadamianüsse unterheben. Mithilfe eines Esslöffels jeweils 1 EL Teig abstechen und klecksweise auf ein Backblech mit Backpapier geben. Darauf achten, dass zwischen den Keksen genug Abstand ist. Kekse mit dem Esslöffelrücken glatt streichen und im Ofen ca. 13 Min. knusprig backen.
3. Vegane Macadamia-Plätzchen leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	347 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g