

Nußbrot #30104

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Nuesse
Ahornsirup
Vegan

125 g Margarine
80 g Ahornsirup
6 Getrocknete Aprikosen; in
-- Wasser eingeweicht
1 ts Zitronensaft
1/2 Vanilleschote; Mark
1 pn ;Salz
250 g Feines Weizenmehl
150 g Nüsse; gemahlen
2 tb Sojamilch

* QUELLE

-- Nach einer Vorlage von
-- S. Ruthenberg und Harald
-- Kirdorf, Viva Vegan
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Margarine mit dem Ahornsirup schaumig rühren.

Die Aprikosen pürieren und mit dem Zitronensaft, dem Vanillemark und dem Salz zur Margarine geben.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Das Mehl mit den Nüssen mischen, zur Margarinemasse geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig Rollen von 3cm Durchmesser formen und etwa eine halbe Stunde kühl stellen.

Dann davon etwa 1cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Die Plätzchen mit der Sojamilch bestreichen und 15-20 Minuten backen.