



Vegane „Linzer Augen“

Zutaten

- 300g Weizenmehl
- 200g Margarine
- 110g Puderzucker
- 80g gemahlene Mandeln
- 5 EL Sojamilch
- 1 TL Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz
- Marillenmarmelade zum Füllen
- Schokolade zum Tunken

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt miteinander vermischen. Margarine und Sojamilch dazugeben und mit dem Mixer rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen. Tipp: Beachten Sie, dass man die gleiche Anzahl Ober- und Unterteile benötigt.

Den ausgestochenen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 Grad Heißluft für ca. 12-14 Minuten golden backen. Die Kekse sollen noch sehr hell sein.

Nach dem Auskühlen die Marmelade glattrühren und die Unterteile damit bestreichen. Anschließend die Oberteile draufsetzen und in flüssige Schokolade tunken. Mahlzeit! 😊