

# Engelsaugen ohne Milch und Ei

Ein Klassiker auf dem Plätzchenteller – aber ohne Milch und Ei! Die fruchtige Füllung verfeinert die mürben Plätzchen zu kleinen Köstlichkeiten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für etwa 60 Stück

350g helle glutenfrei Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis  
ODER 280g Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu  
Mehlmischungen.

100g gemahlene Nüsse oder Mandeln

1,5 TL Apfelpektin oder 1 TL Xanthan

1 TL Flohsamenschalenpulver

etwas gemahlene Vanille

1 Prise Salz

180g vegane Margarine

100g Agavendicksaft, Ahornsirup oder Reissirup

Anmerkung: Wer Eier verträgt, kann gerne zwei Eigelb unter den Teig kneten.

Außerdem:

Erdbeerkonfitüre

Puderzucker

1. Mehl, Nüsse oder Mandeln, Apfelpektin oder Xanthan, Flohsamenschalen, Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben

und mischen.

2. Margarine und Sirup zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 5 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig 20 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Teig dicke Rollen formen und von den Rollen gleichmäßige Stücke (Plätzchengröße) abschneiden. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken und mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die Plätzchen sind direkt aus dem Ofen SEHR weich! Deshalb auf dem Backpapier auskühlen lassen!

4. Die ausgekühlten Plätzchen mit Erdbeer Konfitüre füllen und mit Puderzucker bestäuben. In eine Keksdose geben.

