Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Weihnachtssterne (Vegan)

Anzahl: 30 Stück
Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

200	g	Weizen	25		Mandeln, gehackt
75	g	Rohrzucker	30	g	Mandeln, gemahlen
100	g	Pflanzenmargarine	10	g	Rohrzucker
50	g	Soja Cremig	2,50		geh. TL Weihnachtsgebäckmischung - (*)
150	g	Himbeerkonfitüre			

(*) Fertige Gewürzmischung von Brecht bestehend aus Muskat, Ingwer, Galgant, Zimt, Kardamom und Nelken Weizen mahlen und mit Rohrzucker, Pflanzenmargarine, SojaCremig und der Weihnachts-Gebäckmischung in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren bis sich große Krümel bilden.

Den Teig mit den Händen zusammenkneten und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend ca. 3 mm dick ausrollen und mit Ausstechern Sterne ausstechen. Teigsterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C ca. 8 min backen. Sterne auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit gehackten und gemahlenen Mandeln verrühren.

Die Hälfte der Sterne mit der Konfitürenmasse bestreichen und mit den restlichen Sternen bedecken. Rohrzucker im Mixer staubfein mahlen und mit einem Sieb über die zusammen gesetzten Sterne stäuben.