Ausstecherles

Zutaten für 2 Backbleche

240	g	1050 Weizenmehl
110	g	Margarine (z. B. Bio-Alsan)
150	g	Zucker
2	EL	Sojamehl
1	Pack	Vanillezucker
20-50	ml	Pflanzenmilch
1	EL	Kako (wer mag!?)
	etwas	Puderzucker, Steusel … als Deko!?

Zubereitung

Die trockenen Zutaten (außer des Kakaos) in einer Rührschüssel vermengen. Margarine in einem Topf verflüssigen, zu dem Teig geben und mit den Händen verkneten. Der Teig ist nun bröselig! Esslöffelweise die Pflanzenmilch hinzugeben und immer weiter mit den Händen kneten. Wenn der Teig anfängt, geschmeidig zu werden, diesen zu einer Kugel formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank … Auf keinen Fall länger, sonst wird er zu kalt! Er darf nur einfach nicht mehr lauwarm sein von der geschmolzenen Margarine!

→ Wer einen Teil Schokikekse möchte, nimmt, bevor der Teig in den Kühlschrank wandert, die Hälfte ab und vermengt das Kakaopulver unter diese Teighälfte. Dann kann man daraus auch Schwarzweißgebäck machen!

Wenn der Teig aus dem Kühlschrank kommt, diesen teilen und direkt auf das Backpapier legen zum Ausrollen. Je dünner die Plätzchen ausgerollt werden, desto aromatischer (Röstaromen!) und knuspriger werden sie. Ja, Plätzchen ausstechen, aufs Backblech legen.

Ofen vorheizen und die Plätzchen bei 165-170 Grad 10-15 Minuten backen.

Wer mag, kann sie dann noch (solange sie heiß sind) mit Zuckerguss, Streuseln oder oder oder … verzieren.

FERTIG!