



# Vegane Macadamia-Plätzchen

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Macadamianüsse, geröstet und gesalzen | 200 g      |
| Margarine, vegan                      | 120 g      |
| Vanillinzucker                        | 1 Päckchen |
| Brauner Zucker                        | 100 g      |
| Apfelsaft                             | 75 ml      |
| Weizenmehl, Type 405                  | 200 g      |
| Backpulver                            | 0.5 TL     |
| Salz                                  |            |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesem

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Macadamianüsse grob hacken. In einer Schüssel Margarine zusammen mit Vanillinzucker und Rohrzucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach Apfelsaft hinzufügen und cremig rühren.
2. In die Schüssel nach und nach Mehl, Backpulver und Salz sieben und zu einem glatten Teig rühren. Macadamianüsse unterheben. Mithilfe eines Esslöffels jeweils 1 EL Teig abstechen und kleckweise auf ein Backblech mit Backpapier geben. Darauf achten, dass zwischen den Keksen genug Abstand ist. Kekse mit dem Esslöffelrücken glatt streichen und im Ofen ca. 13 Min. knusprig backen.
3. Vegane Macadamia-Plätzchen leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 347 kcal |
| Kohlenhydrate  | 30 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 25 g     |