

Vegane Hildabrötchen

Zutaten:

Für den Teig

- 400 g helles Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 220 g Margarine (am besten Bio)
- 2-3 EL Pflanzendrink (z.B. Hafermilch)

Für die Punsch-Marmelade

- 250 g Kirschmarmelade (am besten auch selbst gemacht)
- 3 TL Orangensaft
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Zimt
- 1 Messerspitze Piment
- 2 Kardamomkapseln
- 5 Nelken

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Teig-Zutaten verkneten. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Derweil Nelken und Kardamom im Mörser zerkleinern und zusammen mit Zimt, Piment, Orangensaft und Zitronensaft zur Marmelade geben. Gut verrühren.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 175°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Jeweils zwei Plätzchen ausstechen und eines mit einem Loch versehen.

6. Das Plätzchen ohne Loch auf dem Blech platzieren, einen Klecks Marmelade darauf geben und mit dem gelochten Plätzchen bedecken, etwas andrücken.
7. Plätzchen auf der Mittelschiene 10 bis 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind.
8. Kekse auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zur Aufbewahrung in einer Dose luftdicht verschließen.

Das Rezept für Teig und Marmelade kann sehr einfach variiert werden: Mit Johannisbeer-Gelee werden daraus klassische Hildabrötchen. Der Teig dient als Grundrezept für fantasievolle Neukreationen zum Beispiel mit Kakao.