

# Veganes Spritzgebäck

100 - 120 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Min.

**Für das Backblech:**etwas Fett  
Backpapier**Rührteig:**200 g vegane Margarine  
100 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
75 g Dr. Oetker Creme VEGA  
1 EL Zitronensaft  
300 g Weizenmehl  
1/2 TL Dr. Oetker Original Backin**Zum Verzieren:**etwa 50 g Dr. Oetker Edel-  
Kuvertüre

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**  
**Heißluft: etwa 180°C**

## 2 Rührteig:

Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Creme VEGA und Zitronensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und nach Belieben Kränze, Stangen, S-Formen, Schleifen und Tuffs auf das Backblech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse in die geschmolzene Kuvertüre tauchen oder damit bestreichen und fest werden lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Statt mit Spritzbeutel kann man die Plätzchen mit der Gebäckpresse auf ein gefettetes Backblech (ohne Backpapier) auftragen.