

Vegane Orangenplätzchen



Ich liebe ganz einfache Mürbeteigplätzchen. Und ich liebe Orangen. Da lag es natürlich nahe, daß ich in der diesjährigen Weihnachtsbäckerei beides verbinden wollte! Diese veganen Orangenplätzchen

sind also ganz simple, vollwertige Mürbeteigplätzchen mit ganz viel natürlichem Orangenaroma. Für mich werden sie vollends perfekt, wenn sie nach dem Auskühlen in Zartbitterschokolade mit Orangenaroma getaucht werden, aber um den Saft einer Orange auch zu verwenden, habe ich die Hälfte der Plätzchen in einen Orangenguß getaucht, was auch sehr lecker ist. Das dürft Ihr selbstverständlich selbst entscheiden! Jetzt geht's erst einmal an's Backen: auf die Plätzchen, fertig, los! Doch bevor Ihr startet, noch eine kleine Warnung: das ist die Großfamilienmenge! Vielleicht startet Ihr zum Ausprobieren dieses Rezeptes erst einmal mit der Hälfte aller Zutaten.

Zutaten

- 750 g Vollkorndinkelmehl (am besten frisch gemahlen)
- 500 g Alsan oder eine andere vegane Margarine
- 180 g Zucker
- 120 g Apfelmark
- abgeriebene Schale von zwei Orangen

Zum Verzieren optional:

- vegane Zartbitter-Orangen-Schokolade (zB von Vivani)
- Puderzucker und den Saft einer Orange für einen Orangenguß

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Das frisch gemahlene Mehl wird in Form eines großen Hügels auf die Arbeitsplatte gegeben. Auf der Oberseite des Hügels wird ein Krater gebildet, in den der Zucker, das Apfelmark und das in Stücke geschnittene, harte Alsan kommt. Auf all diese Zutaten kommt zuletzt die geriebene Schale zweier Orangen (am allerbesten läßt sich diese mit einer Zitronenreibe abreiben!).

Nun hackt man das Ganze mit einem großen Messer so lange klein, bis sich grobe Brösel gebildet haben (das dauert gut und gerne 10 Minuten). Diese Brösel werden mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet, der in Folie gewickelt und mindestens eine Stunde lang kühlgestellt wird. Nach der Kühlzeit wird der Teig in dicke Scheiben geschnitten (das erleichtert das Ausrollen bei dieser Menge ungemein!) und auf der bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen zwei Dauerbackfolien) ausgerollt. Nun können nach Belieben Plätzchen ausgestochen werden, die, je nach Dicke, bei 160 ° C Umluft ca 10 - 15 Minuten (die Kekse sollten goldbraun sein!) gebacken werden.

Ich habe mich dieses Jahr für Herzen entschieden, aber aus der Hälfte des Teiges haben meine Kinder dann alle möglichen weihnachtlichen Formen ausgestochen.

Anschließend läßt man die veganen Orangenplätzchen auf dem Backblech auskühlen. Während dieser Zeit kann man den Guß schon einmal vorbereiten: für den Orangenguß presst man eine der Orangen aus und rührt so lange Puderzucker in den Saft, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, die gerade noch so schön vom Löffel tropft. Für den Schokoladenguß schmilzt man eine Zartbitter-Orangen-Schokolade unter Rühren im Wasserbad. Zum leichteren Eintauchen füllt man beide Gußsorten in kleine Schälchen.

Nun werden die veganen Orangenplätzchen nacheinander vorsichtig in einen Guß nach Wahl getaucht und anschließend auf einer Silikonmatte oder einem Backpapier getrocknet.

Ist der Guß vollständig getrocknet, werden die Plätzchen vorsichtig in gut schließende Keksdosen gelegt und kühl gelagert.