

VEGANE ERDNUSS-AMARANTH PLÄTZCHEN



Knusprig lecker und schnell gemacht: Von diesen veganen Erdnuss-Amaranth-Plätzchen können wir nicht genug bekommen! Umso besser, dass unsere Kollegin aus der Abteilung Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht es beim diesjährigen internen Backwettbewerb mit uns geteilt hat.



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
30 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 20 Stück:

- 65 g biozentrale Erdnussmus Crunchy
- 50 g biozentrale Ahornsirup
- 10 g biozentrale Kokosöl
- 30 g biozentrale Amaranth Poffies
- Zartbitter Kuvertüre

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

VEGANE ERDNUSS-AMARANTH PLÄTZCHEN

Zubereitung

1. Die Amaranth Poffies in einer Pfanne kurz ohne Öl anrösten.
2. Erdnussmus, Ahornsirup und Kokosöl im Wasserbad schmelzen und mit den Amaranth Poffies vermischen.
3. Masse auf einem Backblech glattstreichen und im Kühlschrank kalt werden lassen.
4. Nach Belieben in Form bringen (z. B. Würfel schneiden, mit Ausstechern arbeiten oder Plätzchen formen).
5. Mit im Wasserbad geschmolzener Zartbitter Kuvertüre verzieren.

Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- Apfel-Spekulatius-Kuchen
- No-Bake vegane Kokos Kugeln
- Schoko Crossies
- Elisenlebkuchen
- Lebkuchen-Mascarpone-Torte

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 2 / 2