

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 09.12.2022

Vegane Vanillekipferl und Engelsaugen

Für jeweils 60 Stück

Zutaten:

Für den Grundteig:

100 g Puderzucker
220 g Dinkelmehl (Type 630)
120 g gemahlene Mandeln
1 Msp. gemahlene Naturvanille
150 g weiche Margarine
2 EL Pflanzensahne zum Kochen (z. B. Hafercuisine)

Für die Vanillekipferl:

20 g Puderzucker

Für die Schokoaden-Engelsaugen:

1 gehäufte EL Back-Kakao
1 TL Pflanzendrink
200 g vegane Schokocreme

Außerdem:

2 Backbleche
Backpapier
Mehl zum Bearbeiten
Einwegspritzebeutel



Zubereitung:

Tipp: Der Teig lässt sich prima vorbereiten und bleibt im Kühlschrank bis zu 5 Tagen frisch.

1. **Für den Grundteig** Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Mehl, Mandeln und Vanille zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. In der Mitte eine Mulde formen, Pflanzensahne und Margarine in Flöckchen hineingeben.
 2. Zutaten mit einer Gabel von der Mitte aus zu einem homogenen festen Teig mischen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
 3. Grundteig **für die Vanillekipferl** halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à 30 cm Länge und 2,5 cm Dicke) formen.
 4. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
 5. Rollen jeweils in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden und zu 7 cm langen Röllchen formen. Zu Kipferln biegen und auf die vorbereiteten Bleche setzen.
 6. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 12 Minuten zartbraun backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben und auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Aufbewahrungstipp:** Vanillekipferl zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 3 Wochen.
7. **Für die Schokoladen-Engelsaugen** Kakao in eine Schüssel sieben und mit Pflanzendrink und etwa 1/3 des übrigen Grundteiges verkneten. Kakao-Teig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à 30 cm Länge) formen.
 8. Restlichen Grundteig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à

30 cm Länge) formen. Immer eine helle und eine dunkle Rolle umeinanderschlingen, dann nochmals jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen.

9. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

10. Rollen jeweils in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden, zu Kugeln formen und auf die vorbereiteten Bleche setzen. Kugeln mit dem Daumen mittig eindrücken.

11. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 12 Minuten backen. Eingedrückte Kugeln auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.

12. Schokocreme durchrühren, in einen Einwegspritzbeutel füllen und vom Beutel eine kleine Spitze abschneiden. Schokocreme in die Mulden der abgekühlten Kekse spritzen und fertig sind die Schokoladen-Engelsaugen

Aufbewahrungstipp: Schokoladen-Engelsaugen zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 3 Wochen.