



Bernhard von Mellenthin
Geschäftsleitung
Finanzen & Personal



Teig

100 g **Margarine**
120 g **Rohrzucker**
1 Päckchen

Vanillezucker

1 reife **Banane**
½ Päckchen

Backpulver

300 g **Mehl**,
Typ 1050

Zuckerguss

100 g **Puderzucker**
2 EL **Zitronensaft**
geröstete **Mandeln**

Quelle

PETA
Deutschland e.V.
peta.de/rezpte

- Für den Teig die Margarine zusammen mit dem Rohr- und Vanillezucker in den Thermomix geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 verarbeiten. Banane in Stücke schneiden oder brechen, ebenfalls in den Thermomix geben und nochmal 5 Sekunden auf Stufe 5 verarbeiten.
- Backpulver mit dem Mehl mischen und zu den anderen Zutaten in den Thermomix für 5 Sekunden auf Stufe 5 geben. Teig mit einem Spatel nach unten schieben und nochmals 5 Sekunden auf Stufe 6 kneten.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Hilfe von Ausstechern oder einfach mit einem Glas mit circa 6 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen.
- Im Backofen bei 170 Grad Umluft circa 15 Minuten lang backen.
- Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Glasur löffelweise auf das Gebäck geben, mit einem Pinsel verstreichen. Wahlweise mit Mandeln verzieren und ca. 1 Stunde fest werden lassen.



Vegane

Ausstechplätzchen

ca. 35 Stück