



Pekannuss-Männchen

Putzig

- 1 EL Leinsamenmehl
- 3 EL warmes Wasser
- 100 g weiche vegane Butter oder Pflanzenmargarine
- 60 g Rohrohrzucker
- 220 g Mehl, Type 405
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 25 ganze Pekannüsse
- 30 g Zartbitterkuvertüre

- 1 Leinsamenmehl und Wasser in einem Schälchen verrühren. Butter und Zucker aufschlagen, dann das Mehl und die anderen Zutaten (außer Pekannüsse und Zartbitterkuvertüre) zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Teig ca. 4 mm dick ausrollen und 25 Sterne ausstechen.

3 Eine Pekannuss in die Mitte geben. Einen „Arm“ der Sterne (mal von links, mal von rechts) darüberlegen und etwas andrücken.

4 Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Sterne auf die Backbleche setzen. Jedes Blech bei 180 °C Umluft 10–13 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Bleche rechtzeitig herausnehmen. Sterne auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

5 Gesicht aufmalen: Dazu Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Einen Zahnstocher in die flüssige Schokolade tunken und Augen und Mund auf die Pekannuss-Männchen malen.

☆ Einfach | 25 Plätzchen

🕒 Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

🍏 Pro Stück: 80 kcal; 1 g E, 4 g F, 10 g KH

