

Vegane Crinkle Cookies

etwa 35 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

60 g Margarine, weich
175 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
75 g Kakaopulver
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
90 g Apfelmus

Zum Wälzen:

etwa 100 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und zugedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Zum Wälzen:

Puderzucker sieben. Mit einem Teelöffel walnussgrosse Teigstücke abnehmen, mit den Händen zu Kugeln formen und gut in Puderzucker wälzen, so dass sie sehr dick bestäubt sind. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 8 - 10 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 8 - 10 Minuten



Guetzli mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am besten den Teig am Vortag zubereiten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Die Guetzli lassen sich 1 Woche in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

