



Rezept

- klassische Plätzchen -

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Margarine (z. B. Alsan)
- 100 g Zucker
- 2 EL Sojamilch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- > je nach Belieben z. B. mit Zitronen-/
Orangen-/Rumaroma oder dunklem
Kakao ergänzen

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Teig anschließend dünn ausrollen, ausstechen und Plätzchen bei 160°C ca. 10 Minuten backen. Zum Schluss nach Lust und Laune verzieren.

Guten Appetit!



Verein für allumfassenden Tierschutz und Aufklärungsarbeit



kontakt@anima-ev.de

www.anima-ev.de

www.facebook.com/anima.verein