**Easy Butterplätzchen für Kids**

Hinweis Xmas eBook

Mehr Deko oder weniger ist hier die Frage... wenn sich meine Tochter über den Plätzchenteller beugt und feinsäuberlich auswählt welches Plätzchen sie sich als nächstes zu Gemüte führt. Lieber mehr Zuckerguss, oder das mit dem großen Smartie oder den größten Keks???

Die Weihnachtszeit bringt nicht nur magische Momente und glitzernde Dekorationen mit sich, sondern auch die Vorfreude auf köstliche Weihnachtsplätzchen!!!

Und diese veganen Butterplätzchen sind perfekt, wenn Du auf der Suche nach einem kinderfreundlichen Rezept bist, das nicht nur simpel, sondern auch vegan ist.

Du suchst noch mehr fantastische Plätzchenrezepte? In meinem eBook „Vegan Xmas“ findest Du die besten veganen Weihnachtsplätzchen von Lebkuchen bis Engelsaugen, bis Nussecken und Sogar, Stollen, Konfekt und weihnachtliche Drinks!

**[Xmas eBook Banner with link to ebook]**

**https://stinaspiegelberg.com/product/vegan-xmas/**

Kids freundlich

Dieses kinderfreundliche Rezept ist so einfach, dass die Kleinen sich aktiv in der Küche beteiligen können. Der Teig ist ganz schnell zubereitet butterweich und leicht zu verarbeiten, was es zu einem idealen Rezept für gemeinsame Backnachmittage mit den Kindern macht. Mit einer Prise Vanille und einer Vielzahl von Dekorationsmöglichkeiten mit bunten Streuseln, Schokoladenglasur und anderen Leckereien werden diese Plätzchen nicht nur köstlich, sondern auch zu einem unterhaltsamen Projekt für die ganze Familie.

Mein Tipp: Wenn Du dieses Rezept zuckerfrei zubereiten möchtest, kannst Du den zucker 1:1 mit Xylit (Birkenzucker) ersetzen.

**Das Geheimnis hinter dem Rezept**

Was dieses Rezept besonders macht, ist die einfache Zusammensetzung der Zutaten, ganz ohne Schnickschnack. Eine gut abgestimmte Kombination von Weizenmehl, Zucker, Vanille, Salz, Margarine und Haferdrink. Für die vegane Weihnachtsbäckerei brauchst Du keine komplizierten zutaten! Meine Empfehlung ist eine gute Margarine aka vegane Butter. Du erkennst sie dadurch, dass sie verpackt ist wie ein Butterblock.

**Wo finde ich die veganen Zutaten?**

Die veganen Zutaten für dieses kinderfreundliche Rezept sind in den meisten Supermärkten erhältlich. Schaue in der Pflanzenmilch- und Butterabteilung nach veganer Margarine und Haferdrink. Für die Dekoration kannst Du bunte Streusel (achte hier darauf, dass kein echtes Karmin enthalten ist) und zartbittere Schokoladenglasur verwenden, die ebenfalls in den meisten Lebensmittelgeschäften zu finden sind.

Lust loszulegen? Ich lade ich Dich und die kleinen Backkünstler in Deinem Leben ein, in die Küche zu kommen und gemeinsam diese leckeren Plätzchen zu zaubern. Und falls sie euch schmecken, teilt gerne eure Erfahrungen und Kreationen in den Kommentaren. Ich bin gespannt auf eure Backabenteuer! Und denk daran, unser [Weihnachtsplätzchen eBook](https://stinaspiegelberg.com/product/vegan-xmas/) zu durchstöbern, um noch mehr köstliche Rezeptideen zu entdecken. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Ergibt 70 Plätzchen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 550

100 g Zucker

1 Msp. Vanille

1 Prise Salz

200 g Margarine

2 EL Haferdrink

Jede Menge Deko

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Rührschüssel Mehl, Mandeln, Zucker, Vanille und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und den Pflanzendrink ebenfalls. Zunächst mit einer Gabel mischen, dann mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Dabei rasch vorgehen, damit der

Teig nicht warm wird.

Den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Plätzchen 10-12 Minuten goldgelb ausbacken und nach Wunsch und mkit voller Kreativität verzieren.