Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de



3-farbige Plätzchen

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 1

Zutaten für den hellen Teig

150 g Mehl

100 g Margarine

50 g Kokosblütenzucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

1 Prise(n) Salz

Zutaten für den mittel-dunklen Teig

150 g Mehl

110 g Margarine

50 g Kokosblütenzucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

1 Prise(n) Salz

20 g Kakaopulver

Zutaten für den dunklen Teig

150 g Mehl

120 g Margarine

50 g Kokosblütenzucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

1 Prise(n) Salz

50 g Kakaopulver

Etwas Pflanzendrink

Zubereitung

1.

Verknete für jeden der drei Teige die entsprechenden Zutaten in einer Schüssel. Forme aus jedem Teig eine eigene Kugel und packe sie ihn Frischhaltefolie in den Kühlschrank. Lasse die Teige hier 2 Stunden ruhen.

2.

Heize den Backofen bei 170 °C Ober- / Unterhitze vor und nimm die Teige aus dem Kühlschrank.

3.

Rolle zuerst den hellen Teig, dann den dunkleren und zuletzt den dunkelsten Teig zu kleinen Kugeln.

4.

Belege ein Backblech mit einem Backpapier und setze je 2 Kugeln von jedem Teig zu Kreisen zusammen. Drücke die Kugeln dazu etwas aneinander.

5.

Backe die 3-farbigen Butterplätzchen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene. Lass die Plätzchen auskühlen und genieße sie anschließend mit deinen Liebsten.