



ICHOC SPITZBUBEN MIT WHITE VANILLA FÜLLUNG

ZUTATEN

Für 13 – 4 Bleche

Zutaten

Für den Teig:

- 160 g vegane, zimmerwarme Margarine
- 70 g Zucker
- 20 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- Zimt nach Belieben
- 320 g Mehl
- 2 EL Pflanzendrink oder Wasser

Für die Füllung:

- 80 g **iChoc White Vanilla**
- 60 g vegane, zimmerwarme Margarine
- 40 g Puderzucker
- 60 g Sojasahne (zum Kochen)

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Margarine und Zucker cremig rühren. Backkakao, Salz und Zimt unterrühren.
2. Mehl und Pflanzendrink zugeben und (am besten von Hand) verkneten. Teig für eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.
3. Nun den Teig auf einer etwas bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und nach Belieben Formen ausstechen. Man benötigt für die typische Spitzbubenform immer zwei gleich ausgestochene Formen, wobei bei einer dieser Formen dann zusätzlich der Innenteil ausgestochen wird.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- / Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. Für die Füllung die Margarine mit dem Puderzucker cremig rühren.
6. iChoc White Vanilla im Wasserbad schmelzen, von der Herdplatte nehmen und Sojasahne unterrühren. Die Masse für 5 Minuten abkühlen lassen, dann nach und nach unter die Margarine-Puderzucker-Mischung rühren. Falls die Masse noch sehr flüssig ist, einige Zeit ruhen lassen.
7. Die abgekühlten Plätzchen mit der Creme füllen, z. B. mithilfe eines Spritzbeutels, und zusammensetzen.