

## Vegane Urkorn-Plätzchen

### *Zutaten für 2 Portionen*

|                |                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| <b>80 g</b>    | Rosinen (alternativ getrocknete Datteln ohne Stein) |
| <b>1/2</b>     | Vanilleschote                                       |
| <b>150 g</b>   | gemahlene Haselnüsse                                |
| <b>215 g</b>   | Einkorn Vollkornmehl "extrafein"                    |
| <b>50 g</b>    | Chiasamen                                           |
| <b>1 Prise</b> | Lebkuchengewürz                                     |
| <b>1 Prise</b> | Salz                                                |
| <b>50 ml</b>   | Sonnenblumenöl                                      |
| <b>100 g</b>   | Puderzucker                                         |
| <b>1 EL</b>    | Apfelmuß                                            |
| <b>1 TL</b>    | Weinsteinbackpulver                                 |

### *Zubereitung*

- Rosinen (oder Datteln) in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.
- **10 Minuten** stehen lassen und dann abgießen.
- Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen.
- Rosinen pürieren und alle weiteren Zutaten zugeben und verkneten.  
(Der Teig ist recht klebrig, lässt sich aber mit nassen Händen gut händeln)
- Aus der Masse mit nassen Händen ca. **50 Kugeln** formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwas flach drücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei **O/U 180°C (Umluft 160°C) 10 - 15 Minuten** backen.
- Auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.