

EvH-Plätzchen

Rezept gegen Hochschulmangel (...kann in diesem Winter häufig auftreten!)

Dass Weihnachtsgebäck- und Süßigkeiten sehr wohl gegen einen Winterblues helfen können, darin kommen wohl viele mit mir überein. Doch wer nicht nur Süßes, sondern auch die EvH liebt, sollte einmal die folgenden EvH-Plätzchen ausprobieren. Für ein Blech brauchst du:

- 50 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- Mark 1 Vanilleschote
- 125 g weiche Margarine
- rote & blaue Lebensmittelfarbe (auf Zuckerbasis)

Alles Zutaten außer die Lebensmittelfarbe werden miteinander vermengt und zu einem glatten Teig geknetet. Folgend mit der Hand murmelgroße Kugeln formen und aufs Backblech legen, dann mit einer Gabel etwas eindrücken. Die EvH-Plätzchen benötigen ca. 10 Minuten bei 180 °C (Umluft) im Backofen. Anschließend die Plätzchen mittels Lebensmittelfarbe mit dem EvH-Logo verzieren: Schon hast du EvH-Plätzchen!

Mein Tipp ist, die mürben Plätzchen an einem kalten Wintertag mit einem Heißgetränk deiner Wahl zu genießen. Du kannst die Plätzchen wahlweise auch mit Puderzucker oder flüssiger Schokolade abwandeln.

Fest steht: Mit diesen edlen, veganen Himmels-Plätzchen (steht EvH dafür?) holst du ein süßes Stück EvH direkt zu dir nach Hause!