

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Fensterplätzchen

### Zutaten

125 g  
 Margarine (Alsan)  
 125 g  
 Zucker  
 1  
 Zitrone  
 1 Prise  
 Salz  
 2  
 Ei-Ersatz (z.B. 3 Pauly)  
 300 g  
 Weissmehl  
 1 Messerspitze  
 Backpulver  
 100 g  
 harte Bonbons nach Wahl  
 100 g  
 Puderzucker

Diese Plätzchen haben ein kleines Guckfenster aus knusprigen Bonbons.

### Zubereitung

Zitrone heiss abwaschen, Schale abreiben und Frucht auspressen. Margarine, Zucker, Salz, Zitronenschale und die Hälfte des Zitronensafts cremig rühren. Ei-Ersatz anrühren, schaumig aufschlagen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig mindestens zwei Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl 5 mm dick ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und aus der Mitte mit einem kleinen Förmchen Motive (z.B. Stern) ausstechen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.

Bonbons in einem Blitzhacker fein zermahlen. Blech herausnehmen, ausgestochene Motive in den Plätzchen mit Bonbonmasse füllen und weitere zwei bis vier Minuten zu Ende backen, bis die Bonbonmasse schmilzt. Auf dem Blech auskühlen lassen. Wer mag, siebt den Puderzucker, verrührt ihn mit dem übrigem Zitronensaft und verziert die Plätzchen damit.

### Zusatzinfo:

*Tipp: Diese Methode eignet sich auch wunderbar für essbare «Hexenhäuschen».*

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2012-4](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2012-12-05 17:19:47

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2165](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2165)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2165&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2165&lang=de)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>