

Weihnachts- oder Osterplätzchen

2 EL Kichererbsen Mehl

300 g Mehl

75 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

200 g Margarine

Schokoglasur

Wenn man Zitronenplätzchen möchte:

Saft von ½ Zitrone

Zitronenglasur:

1,5 EL Zitronensaft mit 100 g Puderzucker glatt rühren

Backofen vorheizen: **Ober- und Unterhitze 200°C**

1 Das Kichererbsen Mehl mit 2 EL Wasser glatt rühren. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Backpulver verrühren. Kichererbsen Mehl und ggf. Zitronensaft zugeben. Margarine in Flöckchen zugeben und alles verkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, ausstechen (Osterplätzchen mit Ostermotivausstecher ausstechen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3 Plätzchen auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten backen.

4 Plätzchen abkühlen lassen und mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur bestreichen.