# Vegane Valentinskekse mit Chia – Backmischung Mit Liebe Backen



Be my Valentine - vegane Mürbeteigkekse mit Chiasamen

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

## Zutaten

- 1 Backmischung Veganer Plätzchenteig von Mit Liebe Backen
- 10 g Chiasamen (liegt der Backmischung bei)
- 125 g Margarine

## Für den Guss, Füllung und Deko

- 100 g Himbeerkonfitüre
- 1 Packung Puderzucker
- Einige Spritzer Zitronensaft
- Einige Tropfen Grenadine (oder Lebensmittelfarbe)

Zuckerdeko (z. B. Herzen, Perlen, etc.)

## Zubereitung

1. Die Chiasamen in 5 EL Wasser ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Backmischung in eine Rührschüssel geben.
3. Margarine und Chiamasse dazugeben und zuerst mit den Knethaken (Rührgerät), anschließend mit den Händen zu einer Teigkugel kneten. Im Frischhaltefolie eingewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
5. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Ausstechern in Herzform ausstechen. Für die gefüllten Kekse, jeweils bei der Hälfte ein kleineres Herz ausstechen.
7. Für ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen sollten nur leicht gebräunt sein.
8. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Für die gefüllten Kekse, die ganzen Herzen mit leicht erwärmter Konfitüre bestreichen (in der Mitte mehr, am Rand weniger). Die andere Hälfte aufsetzen und leicht andrücken.
10. Für den Guss den Puderzucker sieben und mit einigen Tropfen Grenadine, Zitronensaft und etwas heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Wer keine Grenadine hat, kann natürlich auch Lebensmittelfarbe nehmen.
11. Auf die Kekse auftragen, mit Zuckerdeko verzieren und richtig trocknen lassen.