

<http://www.peta.de/veganebackrezepte#.WEQ2DTMzWHs>

## Vegane Backrezepte zu Weihnachten

### So wird es ein echtes Fest der Liebe!

Stand Dezember 2015

Vorsicht, diese Rezepte sind lecker aber enthalten viel Fett und Zucker! Süße und fettige Produkte sollten im Rahmen einer gesunden Ernährung lediglich in Maßen verzehrt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre PETA-Ernährungsberaterin Sabine Weick

### Nussecken

#### Zutaten für den Teig:

225 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
125 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Ei-Ersatz (z.B. Sojamehl und Wasser)  
125 g Margarine

#### Zutaten für den Belag:

100 g Erdbeer-Marmelade  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 EL Wasser  
400g gemahlene Haselnüsse  
Kuvertüre oder Blockschokolade

#### Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen und die Marmelade aufstreichen.

Für den restlichen Belag Margarine und Zucker in einem Topf schmelzen, anschließend Wasser & Haselnüsse unterrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen.

Bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen und ca. 8x8cm große Vierecke schneiden und dann zu Dreiecken teilen. Die Ecken mit geschmolzener Kuvertüre oder Blockschokolade verzieren.



Leckere Rumkugeln

## Rumkugeln

### Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade  
150 g Margarine  
50 g Puderzucker  
125 g gehackte Mandeln  
2 EL Rum  
Kakaopulver oder Kokosflocken

### Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf schmelzen. Die Platte darf nicht zu heiß sein. Margarine, Zucker, Mandeln und Rum unter ständigem Rühren zuführen. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, diese in den Kühlschrank stellen und einige Stunden durchkühlen lassen.

Kleine Kugeln formen, die entweder in Kakao oder Kokosflocken gewälzt werden.



Leckere Vanillekipferl

## Vanillekipferl

### Zutaten:

210 g Margarine  
250 g Mehl  
70 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz  
Etwas Zitronenaroma  
3 Päckchen Vanillezucker  
100 g Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Zucker, Salz und Zitronenaroma dazugeben. Die kalte Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Hörnchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 190° ca. 10-12min backen.

Die noch warmen Kipferl in Vanille/Puderzucker-Gemisch tauchen.



Weihnachtliche Apfeltarte

## **Weihnachtliche Apfeltartes**

*von Tobias Gnade*

#### **Zutaten**

Teig:

300 g Weizenmehl

150 g Margarine

ca. 1 EL Soja-Sahne

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

Geriebene Schale von 1/2 - 1 Orange

1 Msp. Spekulatiusgewürz

Belag:

3 Äpfel

50 g Marzipan-Rohmasse

2 EL Aprikosenmarmelade

4 EL Wasser

gehackte Mandeln

Puderzucker zum Bestreuen

#### **Zubereitung**

1. Mehl in einer Schüssel mit Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz, Spekulatiusgewürz und der geriebenen Orangenschale zu einem glatten Teig kneten, dann die Soja-Sahne einarbeiten.
  2. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden.
  3. Teig in vier Teile teilen und jeden Teil dünn ausrollen und in eine runde Form bringen.
  4. Apfelspalten sternartig auf dem Teig verteilen und Marzipan und gehackte Mandeln gleichmäßig darüberkrümeln.
  5. Die Marmelade in das Wasser bei niedriger Temperatur auf dem Herd einrühren. Mit dem Guss die Äpfel einstreichen und Die Tartes auf dem Backblech 25 Minuten lang backen. Kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
- FERTIG!

*Tipp: Der Teig lässt sich auch super zu Plätzchen verarbeiten.*



Kokosmakrone

## Yammie Yammie Kokosmakronen

*von Julia Lustenberger*

### Zutaten

200 g Kokosraspeln  
150 g Rohrzucker  
3 EL Sojamehl  
1 EL Öl  
7 EL warmes Wasser  
Salz  
Gewürze der Wahl: Ingwer, Zimt, Kardamon, Minze, Zitrone

### Zubereitung

1. Zucker, Kokosraspeln und Gewürze mischen

2. Sojamehl mit Wasser und Öl zu zähflüssiger Masse verrühren
  3. alles zusammen werfen und kräftig vermengen
  4. auf einem Blech kleine Kugeln formen aus der Masse
  5. backen, so bei 150-180° etwa 15-20min
- und dann noch ganz dick dunkle Schoki als Glasur drüber....



Das Schokodil! :)

## Schokodil

von Eva Wäder

Spektakuläre Aufnahmen beweisen die Existenz des scheuen Schokodils auch in Deutschland. Dieses rein pflanzlich lebende, sehr seltene Tier wurde erst kürzlich wieder in Thüringer Wohnzimmern gesichtet. Holen Sie sich jetzt ihr eigenes, tierfreundliches Schokodil ins Haus!

### Zutaten

500 g Mehl  
250 g Zucker  
3 Pkg. Vanillezucker  
300 g Alsan (oder eine andere Margarine)  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
2 TL Soja-Drink  
4 EL Wasser  
200 g Zartbitter-Kuvertüre (vegan)

### Zubereitung

In einer Rührschüssel werden die weiche Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig geschlagen. Anschließend Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gut verrühren. Außerdem werden die Plätzchen dadurch knuspriger.

Die Zartbitter-Kuvertüre (vorher bitte auf der Verpackung vergewissern, dass keine Molke, Butterreinfett o.ä. enthalten ist) im Wasserbad erhitzen und schmelzen. Die geschmolzene Schokolade wird jetzt in den krümeligen Teig gerührt und anschließend gut verknetet. Der Teig ist jetzt weich, gut zu kneten und muss eine Weile (1-2 Stunden) kalt gestellt werden.

Den Teig auf einer glatten, mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben in verschiedenen Formen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen werden auf eine Backblech mit Backpapier gelegt und anschließend bei 160°C (Umluft) etwa 15 Minuten gebacken. Der Ofen sollte vorgeheizt sein, damit die Zeitangabe stimmt. Sind die Plätzchen abgekühlt, können sie entweder direkt verzehrt oder

noch mit Zuckerguss (Zitronensaft, Puderzucker) oder Schokoladenguss (geschmolzene Zartbitter-Kouvertüre o.ä.) verziert werden. Es gibt auch sehr viele vegane Zuckerstreusel oder andere Backdekoration, mit denen man seine Plätzchen noch ganz individuell verschönern kann.



Lebkuchentaler

## Lebkuchentaler

*von Kathrin Eimer*

### Zutaten:

250 - 300 g Mehl  
1-2 EL Ahornsirup  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
1 EL Zimt  
300 ml Schoko-Soja-Drink  
Haferflocken  
Oblaten

### Zubereitung:

Zuerst gibt man Mehl, Backpulver und Soja-Drink in eine Rührschüssel und rührt kräftig (!) um, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist.

Danach kommen Haferflocken, Zimt und der Vanillinzucker hinzu.

Wieder kräftig rühren und dann den Ahornsirup hinzugeben.

Rühren bis alles gleichmäßig verteilt und aufgelöst ist.

Die Oblaten werden auf eine Lage Backpapier verteilt.

Den Teig mit einem kleinen Löffel gleichmäßig auftragen. Allerdings sollte dabei ein minimaler Rand bei den Oblaten gelassen werden, da sie ja noch "aufbacken" und somit von selbst noch etwas Platz einnehmen. ;)

Zum Schluss könnte zum Beispiel eine Mandel oder ein Stück Walnuss in die Mitte jeder Oblate gesetzt werden. Da ich keine Nüsse zur Hand hatte, habe ich die restlichen Haferflocken genommen.

Das Ganze kommt dann ca. 8-12 Minuten (je nach Ofen) in die Backröhre.

# Weitere Rezepte, die uns von Tierfreunden geschickt wurden:

## Nougatcupcakes mit Nougat-Creme-Frosting

(ergibt 12 Cupcakes)

### *Zutaten:*

250 ml Soja-Drink

100 g Zucker

80 ml Rapsöl

1 TL Vanillezucker

120 g Mehl

40 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Nougat (z.B. von Ruf, ca. 50 g)

### *Zubereitung:*

1. Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und 12 Muffinförmchen in Muffinform stellen
2. Soja-Drink, Zucker, Öl und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handmixer gut miteinander verrühren.
3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz langsam dazugeben und verrühren bis es keine Klumpen mehr gibt.
4. Muffinförmchen 1/2 füllen, 1 Stückchen Nougat in den Teig drücken, dann Muffinförmchen zu insg. 3/4 füllen.
5. Cupcakes für ca. 20 Min. in den Ofen. Danach auskühlen lassen.

## Das passende Nougat Buttercream Frosting

### *Zutaten:*

¼ cup margarine

¼ cup shortening (ungehärtetes Pflanzenfett)

ca. 50g Nougat

2 ½ cups Puderzucker

3 Esslöffel Sojamilch

### *Zubereitung:*

Margarine und shortening mit dem Handmixer gut verrühren, Nougat unterrühren und nach und nach Puderzucker abwechselnd mit Sojamilch unterrühren und mit dem Handmixer schlagen bis es "fluffy" ist. Mit einer Spritztüte auf die abgekühlten Cupcakes geben.

## Schokokekse

### *Zutaten:*

200g Mehl

1 Prise Salz

100g Zucker

1 Päckchen Backpulver

40g Kakao  
120g erwärmte Margarine

#### *Zubereitung*

Alles zusammenrühren und plattwalzen. Ausstechen und dann für etwa 15 Minuten bei 180 °C backen. Abkühlen und genießen!

### **Zimtsterne**

#### *Zutaten*

Teig:

200g Puderzucker  
2 EL Zimt  
8 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft  
150g gemahlene Mandeln  
200g gemahlene Haselnüsse  
1 EL abgeriebene Orangenschale

Guss:

Puderzucker  
Wasser  
1EL Zimt

#### *Zubereitung*

Alle Zutaten für den Teig fest miteinander verkneten. Auf einer mit Alufolie ausgelegten Fläche ausrollen und mit einem Förmchen Sterne ausstechen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden trocknen lassen. Die Zimtsterne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 250°Grad ca. 3-5 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, da sie sonst zu trocken werden. Plätzchen gut auskühlen lassen und aus gesiebttem Puderzucker, Zimt und wenigen Tropfen Wasser einen zähen Zuckerguss herstellen. Die Zimtsterne damit überziehen, gut trocknen lassen und in einer mit Alufolie ausgelegten Keksdose lagern.

### **Orangen - Haselnuss - Schnitten**

#### *Zutaten für 60 Portionen:*

300 g Mehl  
200 g Margarine, weiche  
100 g Puderzucker  
2EL Sojamehl  
1 Pck.Backpulver

#### *Für die Füllung:*

150 g Haselnüsse, gemahlen  
150 g Puderzucker  
1 Orange, davon die abgeriebene Schale (unbehandelte nehmen!)  
9 EL Orangensaft

#### *Für den Guss:*

120 g Puderzucker  
2 EL Wasser, heißes  
2 EL Orangensaft

#### *Zubereitung*



Die Teigzutaten (Sojamehl mit etwas Wasser oder Sojamilch anrühren, Margarine, Zucker, , Backpulver Mehl.) verkneten, zur Kugel formen, ca. 1 Stunde kaltstellen.  
Die Zutaten für die Füllung zu einer streichfähigen Masse verrühren.  
Teig halbieren, jeweils zwischen Folie jedes Stück zu einem Rechteck (ca. 21 X 31 cm) ausrollen.  
Diese Teigplatten in der Folie wieder kaltstellen (10 Min.)  
Eine Teigplatte auf das mit Backpapier belegte Blech geben, Nussmasse darauf streichen (mit Messer oder Backpalette). Die zweite Teigplatte darauf legen, andrücken.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen.  
Guss: Puderzucker, heißes Wasser und O-Saft verrühren, sofort den Teig damit bestreichen (sinkt ein, ruhig alles darauf geben).  
Nochwarm mit großem Messer vorsichtig in ca. 3 x 3 cm große Quadrate schneiden (die Platte ist brüchig!) Wenn man das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tunkt, geht es gut.  
Wenn man Lust hat, kann man die ausgekühlten Stücke noch mit Puderzucker-Glasur-Mustern verzieren, muss aber nicht.  
Die Plätzchen in luftdichter Dose aufbewahren, trocknen sonst aus. Ergibt ca. 60 Stück  
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
Ruhezeit: ca. 1 Std.

### **Dänische braune Kuchen**

#### *Zutaten*

250 g Margarine  
200 g Zucker  
125 g Ahornsirup  
75 g gehackte Mandeln,  
75 g Zitronat  
1/2 Teel. gemahlene Nelken  
1/2 Teel. gem. Ingwer  
2 Teel. gem Zimt  
7 g Pottasche  
500 g Mehl

#### *Zubereitung*

Margarine, Zucker, Sirup zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Gewürze, Mandeln, Zitronat unterrühren. Pottasche in wenig Wasser auflösen und unterrühren. Mehl unterkneten. Nach dem Abkühlen zu zwei Rollen formen und in Alufolie eingewickelt etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhenlassen.

In dünne Scheiben schneiden und bei 180 Grad 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

### **Erdnuss(Mandel)taler**

#### *Zutaten*

125g Erdnuß(Mandel)mus  
125 g Margarine  
100 g brauner Zucker  
½ TL Vanillemark  
300 g Weizenvollkornmehl  
½ TL Salz  
2 TL Natron

### *Zubereitung*

Erdnuß(Mandel)mus, Margarine, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Anschließend das Mehl mit Salz und Backpulver zufügen und zu einem Teig verrühren. Haselnußgroße Kugeln formen und auf ein Backblech legen, mit einem Löffel, der in Wasser getaucht wird zu Keksen flachdrücken.

Bei ca. 200°C ca 15 Min. backen. Erst nach dem Erkalten vom Backblech nehmen, da sie sonst brechen können.

### **Veganer Nusskuchen**

#### *Zutaten*

300 g Mehl  
250 ml Sojamilch  
200 g Zucker (Rohrohrzucker)  
125 ml Öl (ich bevorzuge Sonnenblumenöl)  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
Geriebene Haselnüsse oder Mandeln (ca. 50 - 100 g)

#### *Zubereitung*

Zu einem glatten Teig verrühren – sollte der Teig noch zu dickflüssig sein, einfach die benötigte Menge Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Bei 180 C ca. 1 Stunde backen.

### **Vanillekipferl**

#### *Zutaten*

280 g Mehl  
210 g vegane Margarine  
100 g Zucker  
140 g gemahlene Haselnüsse  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 - 2 Tassen Puderzucker

#### *Zubereitung*

Alle Zutaten mit einem Rührgerät vermischen, dann den Teig für mind. eine halbe Stunde kaltstellen.

Dann ca. 3 cm dicke Rollen formen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Rollen formen, die in der Mitte dicker sind und nach außen dünner werden (Halbmonde).

Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 160°C 18 - 20 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wenden.

### **Karottenkuchen**

#### *Zutaten*

400 g Karotte  
1 Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale davon  
200 g Rohrzucker  
200 ml Öl (Olivenöl)  
1 Pck. Backpulver  
400 g Mehl (Vollkornmehl)

1 Stk. Vanilleschote

Puderzucker

Fett für die Form

#### *Zubereitung*

Die Karotten fein raspeln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180°C 40-50 Minuten backen. Nach Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

### **Kokosflocken**

#### *Zutaten*

300g Kokosflocken

100g Pflanzenfett

250g Zucker

Vanilleschote

1EL Wasser

#### *Zubereitung*

Alles vermengen und zu kleinen Tröpfchen formen, auf ein Backblech, im Ofen ca. 10-15 Min. auf 150 Grad backen.

Saftig, zuckersüß und tierfreundlich

### **Macadamia-Amarena-Bethmännchen**

ca. 25 Stück

#### *Zutaten*

100g Macadamia Nüsse

200g Marzipan-Rohmasse (Achtung: ohne Honig!)

50g Puderzucker

kleines Glas Amarenakirschen

evtl. Zitro- oder Orangeback

evtl. 50g gemahlene Haselnüsse, Kokosflocken, Mandeln o.ä.

#### *Zubereitung*

Gesalzene Macadamia Nüsse abwaschen, trockenreiben und halbieren.

Puderzucker und Marzipan-Rohmasse (und eventuell gemahlene Nüssen und/oder Zitro- bzw. Orangeback verkneten).

Kugeln von der Masse abteilen, platt drücken, eine Amarenakirsche

mittig aufsetzen und die Kirsche als Mitte einer Marzipankugel einarbeiten. Marzipankugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

setzen und drei Macadamiahälften seitlich andrücken. Dabei etwas nachformen.

Bei 180 °C (Umluft 150°C) 10-12 Minuten goldbraun backen.

### **Kirsch-Mamormuffins**

#### *Zutaten*

250 ml Sojamilch

1 EL Apfelesseig

300 g Zucker

80 ml Rapsöl

1 Vanilleschote

3-4 Tropfen Mandelaroma

400 g Mehl  
3/4 TL Natron  
1/2 TL Backpulver  
1/4 TL Salz  
70 g Backkakao  
1 Glas Sauerkirschen  
100g Zartbitterkouvertüre geraspelt oder vegane Schokodrops

#### *Zubereitung*

Los gehts: Sojamilch mit Apfelessig verrühren und 5 Minuten auf Seite stellen... da passiert nämlich durch die Säure so ne Art Transformation zum Buttermilchimitat.

Ofen auf 170°C Heißluft anheizen...

Nun können wir alle Zutaten - bis auf das Kakaopulver und die Kirschen - nach und nach miteinander verquirlen. (Für Backneulinge: Das Mehl wird immer erst gesondert vom restlichen Teig mit Backpulver und Natron vermischt, denn Klümpchen wären fatal! Der Teig könnte ein Eigenleben entwickeln und uns alle auffressen, nur weil du das nicht beachtet hast!)

Circa die Hälfte des Teigs auf die Muffinförmchen / das Muffinblech verteilen, 3-4 Kirschen in den Teig drücken und den restlichen Teig mit Kakaopulver verdunkeln. Die Kirschen werden nun mit dem dunkleren Teig bedeckt, mit einem Zahnstocher leicht den Teig mischen (das gibt später ein nettes Muster) und oben noch ne Kirsche reindrücken.

Noch ein Tipp: Wenn man kein Muffinblech hat und nur Papierförmchen benutzt, 2-3 davon ineinanderstellen, dann werden die köstlichen kleinen Resultate nicht zu flach.

Nach circa 18 Minuten (je nach Herd) sollten die süßen Sünden fertig sein. Auskühlen lassen und andere Leute mit dem Geschmackserlebnis verblüffen...

### **Walnussherzen**

ca. 40 Stück

#### *Zutaten*

- \* 100 g kalifornische Walnuskerne
- \* 1 Orange (unbehandelt)
- \* 400 g Marzipanrohmasse
- \* 4 cl Orangenlikör

#### *Verzierung*

- \* 300 g weiße oder dunkle Kuvertüre
- \* 50 g Walnuskerne
- \* 2 TL Puderzucker

#### *Zubereitung*

1. Die Walnüsse fein hacken. Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Marzipanrohmasse, abgeriebene Orangenschale, Orangenlikör und Walnüsse miteinander verkneten. Die Masse zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 1cm dick ausrollen. Kleine Herzen daraus ausstechen.

2. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Die Herzen damit überziehen und auf einem Pralinsieb abtropfen lassen. Mit Walnuskernen verzieren. Wenn die Kuvertüre fast fest ist, die Herzen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Gut verpackt halten sich die Walnussherzen im Kühlschrank ca. 2

Wochen.

### **Vanillekipferl**

#### *Zutaten*

560 g Mehl  
160 g Zucker  
400 g Margarine  
200 g Haselnüsse, gemahlen oder Erdnüsse  
100 g Zucker zum Wenden und  
4 Pkt. Vanillezucker

#### *Zubereitung*

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Margarine und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferl formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° goldgelb abbacken. Ca. 15 Min. pro Blech.

100 g Zucker und 4 P. Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

### **Vanillekipferl**

#### *Zutaten für ca. 50 Stück:*

200 g Mehl  
50 g Puderzucker  
150 g vegane Margarine (Alsan Bio)  
70 g gemahlene Mandeln

#### *Zubereitung*

Puderzucker und Vanillinzucker zum Bestäuben

Backofen auf 160° vorheizen

Die ersten 4 Zutaten zu einem glatten Teig kneten, daraus ca. 50 Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) 15-20 Min. backen.

Anschließend mit einem Gemisch aus Puderzucker/Vanillinzucker (nach Geschmack) bestäuben.

### **Haselnusssterne**

#### *Zutaten für 30 Stk.:*

##### Teig:

150g Vollkorndinkelmehl  
150g geriebene Haselnüsse  
Mark von 1 Vanilleschote  
150g Margarine  
120g Agavendicksaft

##### Füllung:

125g rote Johannisbeermarmelade

##### Dekor:

200g Bitterkuvertüre

30g halbierte Haselnüsse

#### *Zubereitung*

Mehl mit Haselnüssen und Vanille mischen und auf eine Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine kleine Mulde drücken, Margarine in kleine Stücke schneiden und in die Mulde legen, den Agavendicksaft hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einrollen und mind. 2h kühl ruhen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und mit einem Rundholz etwa 4mm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen, die Sterne in gleichmässigen Abständen darauf

verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

Sterne auskühlen lassen, mit Marmelade dünn bestreichen und je zwei Stk. zusammensetzen. Bitterkuvertüre über heißem Wasserbad schmelzen und Sterne darin tunken, mit einer halben Haselnuss dekorieren.

#### TIPP:

Wer lieber Mandeln verwenden möchte, kann die Haselnüsse gegen gemahlene Mandeln ersetzen und mit einer ganzen Mandel anschließend verzieren.

### **Vanillepudding - Joghurt - Kipferl**

#### *Zutaten:*

120g Pflanzenöl

450g Mehl

50g Mandeln, gemahlen

200g Zucker

30g Puderzucker

1Pck. Puddingpulver

1 Prise Salz

150g Sojajoghurt

#### *Zubereitung:*

Alle Zutaten miteinander mit dem Knethaken, danach nochmal mit der Hand verkneten, damit der Teig schön zusammenklebt. Diesen am besten zu 2 oder 3 Kugeln formen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 20 Minuten bei 180°C backen. Fertig!

### **Veganer Gewürzspekulatius**

#### *Zutaten:*

250g Mehl

1 TI Backpulver

125g Rohrzucker

1 großer Esslöffel selbstgemachter Vanillezucker oder 1 Päckchen

Vanillezucker

1 Messerspitze gemahlender Kardamom

1 Messerspitze gemahlene Nelken

ein halber Teelöffel gemahlener Zimt

1 Esslöffel NO EGG oder Sojamehl mit

2 Esslöffeln Wasser verrühren

100g vegane Margarine

50g gemahlene Mandeln

*Zubereitung:*

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Ei-Ersatz hinzugeben. Die Margarine in kleinen Flöckchen darüber geben und nach und nach die Mandeln hinzufügen.

Von Hand, oder mit den Knethacken des Handrührgeräts, gut durchkneten und anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche gut verkneten - bis er ganz homogen ist.

Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens eine Stunde kalt stellen (TIPP: am Vorabend den Teig vorbereiten und über Nacht kalt stellen).

Den Umluft-Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in kleinen Portionen in Holzmodel drücken oder kleine Portionen ausrollen mit "herkömmlichen" Ausstechformen ausstechen.

Plätzchen ca 10-15 Minuten backen.

### **Karotten-Walnuss-Kuchen**

Pflanzenmargarine (Sojola)/Zucker/Mehl/Backpulver und etwas Milch zu einem cremigen Teig verrühren. Gebrochenen Sesam als Eiersatz (3 Esslöffel Sesam+heisses Wasser = 1 Ei) dazu - blasig rühren .... nun geriebene Karotten und die geknackten Nüsse rein ... wer mag noch Rosinen dazu .... ab in die Kuchenform ... ca. 45min bei 180°C in den vorgeheizten Backofen ... fertig .... raus + ein wenig Zimt drüber streuen - und nun weihnachtlich oder österlich dekorieren .... anstatt der Karotten kann man auch Äpfel reinreiben ... SUPERLECKER

### **Heidelbeer-Muffins**

*Zutaten:*

200 g Dinkelmehl

2 EL Backpulver

1 Pkt. Vanillinzucker

100 g Zucker

200 ml Mineralwasser, mit Kohlensäure

40 ml Rapsöl

400 g Heidelbeeren

*Zubereitung*

Mehl, Backpulver, Vanillinzucker und Zucker miteinander mischen. Öl und Wasser hinzugeben und mit einem Handrührer vermischen. Die Heidelbeeren vorsichtig unterrühren und den Teig in die Muffinförmchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-Unterhitze 25 Minuten backen.

### **Bananen-Kokosnuss-Muffins**

*Zutaten:*

150g Mehl

1TI Backpulver

1/4TI Salz

100g Margarine

100g Zucker

2 reife Bananen, püriert

1TI Vanille  
1TI Ei-Ersatz  
120g Kokosnussflocken  
12Muffinförmchen

#### *Zubereitung*

Backofen auf 190 C

- Mehl,Backpulver und Salz mischen
- separate Schüssel die Margarine und Zucker schaumig rühren
- Bananen pürieren und mit Vanille, Ei-Ersatz und 100g Kokosnussflocken vermischen

- Mehlmischung zugeben und leicht unterheben

die übrigen Kokosnussflocken auf die Muffins bestreuen ca.25 min backen bis sie goldbraun sind

### **Erdnussbutter-Schokoladen-Cookies**

#### *Zutaten:*

8 EL Pflanzenmargarine  
3/4 Tasse brauner Zucker  
3 EL Sojamehl  
5 EL Wasser  
1/1 Tasse Mehl  
1 Prise Salz  
1 TI Backpulver  
3/4 Tasse Erdnussbutter  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Tasse geraspelte bitter Schokolade (vegan)

#### *Zubereitung*

Margarine und Zucker schaumig rühren. Sojamehl, Wasser und Vanillezucker verrühren, zur Margarinen-Zucker Pampe geben.

Das andere Mehl (mit Salz und Backpulver vermengt) in die Schüssel geben und unterrühren. Erdnussbutter hinzugeben und noch mal rühren. Dann die Schokoraspel oder Streusel oder was auch immer hinzugeben.

Rühren, rühren, rühren, dann kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier packen. Ein bisschen platt drücken und bei 200° C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

### **Leckerer Mandelkuchen**

#### *Zutaten:*

250 g Mehl  
150 ml Öl  
250 ml Sojamilch  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Mandeln  
1 Prise Zimt (nach Belieben)

#### *Zubereitung:*

Gib einfach alle Zutaten (bis auf die Mandeln) gemeinsam in eine Schüssel. Gut verrühren. Danach die Mandeln mit einem Löffel darunter rühren. Danach gibst du alles gemeinsam in eine Kuchenform.



Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.

### **Aachener Printen**

#### *Zutaten:*

500 g Rübensirup, od. anderen  
3 EL Wasser  
5 g Pottasche  
150 g Zucker (Kandiszucker)  
100 g Zucker  
600 g Mehl  
50 g Orangeat, gewürfelt  
1 Prise Piment  
3 TL Anis, gehäuft  
2 TL Koriander  
2 TL Zimt, gehäuft  
1 Prise Nelke(n) - Pfeffer  
1 Prise Kardamom  
1 Prise Muskat  
1 Prise Natron

#### *Zubereitung:*

Sirup mit Wasser erhitzen. Pottasche in etwas Wasser auflösen. Mit kleingeschlagenem Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben.

Teig gut kneten. Am besten über Nacht stehen lassen.

3 mm dick ausrollen. Rechtecke ausschneiden. Backblech mit Wasser bestreichen. Teigstücke drauflegen, backen.

Backzeit bei 200 - 220° etwa 15 Minuten

### **Kekse**

#### *Zutaten:*

300g Mehl  
250ml Sojamilch  
200g Zucker  
125ml Öl (eventuell 5-10ml weniger)  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
geriebene Haselnüsse (ca. 50-100g)  
eventuell Schokostreusel

#### *Zubereitung:*

zu einem glatten Teig verrühren und bei 180°C ca. 1 Stunde backen

### **Schokocookies**

#### *Zutaten:*

400 gr Mehl  
250 gr Margarine  
2 \* Ei Ersatz  
150 gr Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

5-6 EL Kakaopulver

*Zubereitung:*

Margarine im Topf schmelzen, danach Topf vom Herd nehmen. Restliche Zutaten hinzufügen und richtig mixen. Anschließend den Teig im Gefrierbeutel geben und ca.

1 Std. im Eisfach lagern. Schließlich im vorgeheizten Backofen (auf 180°C) 10-20

min. bei EL großen Portionen backen lassen. Fertig

### **Kokosmakronen**

*Zutaten:*

100 g Puderzucker

100 g Kokosraspeln

12 Backoblaten

2x Eiersatz

*Zubereitung:*

Kokosraspel mit dem Ei-Ersatz vermischen. Puderzucker sieben und unterrühren. Teig auf die Backoblaten geben.

Makronen bei 200°C ca. 20 Minuten lang backen.

### **Marzipan Cookies**

*Zutaten:*

200g Margarine

200g Marzipan

200g brauner Zucker

2x Eiersatz, z.B. 2 EL Sojamehl+ 6EL Wasser 350g Mehl 2TL Backpulver 125g Pistazien

*Zubereitung:*

Alle Zutaten vermengen, zu etwa Golfballgroßen Teigkugeln formen, diese dann mit großem Abstand auf 2 Backblechen flachdrücken. 20Minuten bei 175°C backen. Wow, super lecker und vegan ^^.

### **Obstplunder**

*Zutaten:*

Blätterteig (bei vielen Supermärkten in der Kühltheke und laut Inhaltsangabe vegan) 250 ml Sojamilch

1/2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

Kirschen (1/4 Glas) oder anderes Obst

Tortenguss

Zucker

*Zubereitung:*

2 Stücke vom Blätterteig zu Schiffchen formen, so dass in der Mitte ein "Bett" entsteht - 20 - 25 Minuten bei ca. 200 °C backen und das "Bett"

zischendurch wieder platt machen, so dass nur der Rand hochsteht.

Aus der Sojamilch, Puddingpulver und etwas Zucker den Pudding kochen.

Die Kirschen mit dem Tortenguss kochen und etwas zuckern.

Den Pudding in das "Bett" geben, Kirschen drüber, warm oder kalt genießen :)

## **Nussplätzchen**

### *Zutaten:*

250g Margarine  
125g Zucker  
125g gem. Nüsse  
250g mehl  
Runde Oblaten  
Ganze Nüsse

### *Zubereitung:*

Margarine, Zucker, Mehl und Nüsse zu einem Teig verarbeiten, mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen und je eine Haselnuß daraufsetzen. Backzeit: 15 Minuten bei 180°C