

## Schwarz/ Weiß Gebäck

**Zutaten** für ca. 25 Stück:

300 g Mehl  
200 g Vegane Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 EL Kakao

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao einfärben. Ggf. 1-2 TL Wasser hinzufügen wenn der Teig zu trocken wird. Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Beide Teighälften nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig (ca. 28x18 cm) und 3 mm dünn ausrollen. Den hellen Teig dünn auf den dunklen Teig darauflegen. Dies beliebig oft wiederholen. Alle Schichten vorsichtig zusammendrücken.
3. Ofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Teigstapel quer in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech geben. Im heißen Ofen 13–14 Min. goldgelb backen. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

## Zitronen- Nuss Kekse

**Zutaten** für ca. 25 Stück:

300 g Mehl  
200 g Vegane Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
0,5 Zitrone  
Nüsse oder Haselnusskrokant zum wälzen

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig zu einer dicken Rolle (circa 5 Zentimeter Durchmesser) formen und in gemahlenen Nüssen oder Haselnusskrokant rollen.
3. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Teigrolle(n) in circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Dabei etwas Abstand zueinander lassen. Circa 12 Minuten backen, oder bis die Plätzchen am Rand etwas dunkler werden.

## Crinkle Cookies

### Zutaten für ca. 35 Stück:

60 g Margarine, weich  
175 g Zucker  
1 Tüte Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
75 g Kakaopulver  
1 ½ TL Backpulver  
90 g Apfelmus  
Zum wälzen: Puderzucker

### Zubereitung:

1. Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und zugedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Puderzucker sieben. Mit einem Teelöffel walnussgrosse Teigstücke abnehmen, mit den Händen zu Kugeln formen und gut in Puderzucker wälzen, so dass sie sehr dick bestäubt sind. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 8 - 10 Minuten backen.

## Schneeflocken Plätzchen

### Zutaten für ca. 40 Stück:

130 g weiche Butter  
50 g Puderzucker  
2 Pck Vanillezucker  
60 g Mehl  
125 g Speisestärke  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Die weiche Butter cremig aufschlagen und nach und nach alle weiteren Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Aus dem Teig mit den Händen ca. 40 Kirsch große Kugeln formen, auf ein oder zwei Backbleche legen und mit einer Gabel platt drücken. Durch das Plätzen erhalten die Schneeflocken Plätzchen ein wunderschönes Muster.
4. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene für ca. 12-15 Minuten backen. Je nach Backofen kann die Backzeit variieren.
5. Die Schneeflöckchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

## Kokos-Schoko-Riegel

### Zutaten für 12 Stück:

50 g vegane Margarine  
200 ml Kokosnuss-Schlagsahne  
30 g Zucker  
100 g Kokosraspeln  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g vegane Vollmilchschokolade

### Zubereitung:

1. Zuerst bringst du die Margarine in einem Topf zum Schmelzen.
2. Gib die Kokosnuss-Schlagsahne, den Zucker, das Salz und den Vanillezucker dazu und koch die Masse auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Nimm den Topf vom Herd und rühre die Kokosraspeln unter.
4. Kleide eine rechteckige Form mit Frischhaltefolie aus. Füll die Kokosmasse in die Form und streiche sie glatt. Die Form kommt für etwa 3 Stunden in das Gefrierfach.
5. Jetzt kannst du die Kokosmasse aus der Form lösen und mit einem Messer in kleine Riegel schneiden. Mit den Händen kannst du die Kanten noch etwas rundlich formen und die Masse festdrücken.
6. Bringe die vegane Vollmilchschokolade im Wasserbad zum Schmelzen.
7. Tauche die Riegel mit einer Gabel in die Schokolade und lege die Riegel auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte.
8. Stelle die Riegel für weitere 3 Stunden in den Kühlschrank und lass die Schokolade festwerden.

## Kokoskugeln

### Zutaten für 15 Stück:

200 g weiße vegane Schokolade  
140 g vom festen Teil der Kokosnussmilch  
40 g weißes Mandelmus  
15 ganze Mandeln ohne Schale  
40 g Kokosflocken

### Zubereitung:

1. Im ersten Schritt bringst du die weiße vegane Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen.
2. Jetzt gibst du die Kokosnussmilch, das Mandelmus und die geschmolzene Schokolade in einen Mixer und verarbeitest alles zu einer cremigen Masse.
3. Stelle die Creme für etwa 6 Stunden in den Kühlschrank.
4. Jetzt kannst du mit einem Teelöffel etwas aus der Creme herausnehmen und mit den Händen eine Kugel formen. Drücke in die Mitte der Kugel eine Mandel. Gib die Kokosflocken in eine Schüssel und wälze die Kugel darin, bis sie vollständig bedeckt ist. Verfahre so mit der restlichen Masse.

## Haselnuss-Sandwich

### Zutaten für 12 Stück:

6 Waffelplatten  
100 g vegane Vollmilchschorle  
50 g Nougat  
50 g gehackte Haselnüsse

### Zubereitung:

1. Die Waffelplatten aus dem Block haben in der Regel eine rechteckige Form, deshalb zerteilst du sie mit einem scharfen Messer in der Mitte, um zwei Rechtecke zu erhalten.
2. Lege den Boden einer rechteckigen Plastikform mit einer Hälfte der Waffelplatten so aus, dass sie dicht aneinander liegen und auch zum Rand kein Platz mehr ist.
3. Bringe nun die Schokolade mit dem Nougat in einem Wasserbad zum Schmelzen und rühre die gehackten Haselnüsse unter.
4. Verteile die Schokoladen-Nussmasse auf den Waffelplatten in der Plastikform.
5. Nun kannst du die zweite Hälfte der Waffelplatten auf die Schokoladen-Nussmasse legen und leicht andrücken. Die Form stellst du für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank.
6. Wenn alles fest geworden ist, kannst du die Waffel-Schokoladen-Platte vorsichtig aus der Plastikform herausholen und in Sandwiches schneiden.

## Himbeertrüffel mit Schwarzttee

### Zutaten für 25 Trüffel:

100 ml Wasser  
40 g Mandelmus  
200 g Zartbitterkuvertüre  
2 EL Kokosöl  
3 EL Dattelsirup  
2 Beutel Darjeeling Tee  
3 TL Himbeerpulver  
Mehr Himbeerpulver oder  
Kakao zum Wälzen

### Zubereitung:

1. Wasser und Mandelmus verrühren und kurz aufkochen. Die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosöl vermengen. Die Schokoladenmischung mit der noch warmen Mandel-Sahne übergießen und unter Rühring schmelzen.
2. Den Schwarzttee aus dem Beutel nehmen und im Mörser pulverisieren. Gemeinsam mit dem Himbeerpulver und dem Dattelsirup unter die Schokoladencreme rühren. Die Masse mindestens eine Stunde kalt stellen. Dann daraus teelöffelweise Kugeln formen und in Himbeer- und Kakaopulver wälzen.

## Zupfkuchen Plätzchen

### Zutaten für 24 Kekse:

150 g Mehl  
15 g Kakao  
75 g weiche Butter  
75 g Zucker  
25 ml Milch  
1 Prise Salz

### Käsekuchenmasse:

125 g Frischkäse  
13 g Puddingpulver  
30 g Sahne  
25 g Zucker  
1 Päckchen Vannillezucker

### Zubereitung:

1. Für den Teig einfach alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen mindestens 30 Minuten kühlen.
2. Für die Käsekuchenmasse alle Zutaten verrühren.
3. Den Teig 5mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (5cm) einen Kreis ausstechen. Den Ausstecher im Teig stecken lassen und dann mit einem kleinen Glas oder ähnlichem den Teig im Ausstecher herunter drücken, um eine Mulde zu formen.
4. Die Kekse auf ein Backblech legen und mit je einem TL Käsekuchenmasse befüllen.
5. Restlichen Teig dünn ausrollen und zu kleinen Stücken zupfen. Diese auf der Käsekuchenmasse verteilen.
6. Bei 180° Grad Umluft 18-10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Die Plätzchen halten sich bis zu einer Woche im Kühlschrank.

## Vanillekipferl

### Zutaten für 40 Kekse:

280 g Mehl  
70 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln  
210 g kalte vegane Butter  
1 Vanilleschote  
2 EL Puderzucker  
2 EL Vanillezucker

### Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, das Mark einer Vanilleschote und gemahlene Mandeln in einer Schüssel vermengen.
2. Kalte vegane Butter in kleinen Würfeln dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte er zu trocken werden, könnt ihr noch etwas kaltes Wasser dazugeben.
3. Den Teig zu einer Rolle mit etwa 3-4 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen. Die abgekühlte Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu Halbmonden formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 12 - 15 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Vanillezucker und Puderzucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Vanillekipferl aus dem Backofen nehmen und nur 2-3 Minuten abkühlen lassen. Danach in der Vanille-Zucker-Mischung wälzen, während sie noch warm sind.

# vegane Plätzchen von der Zotte mit Marmelade

(Rezept v. Veggie-Einhorn)

- Zutaten:
- 265g Mehl
  - 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (37g)
  - 100g Puderzucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker (8g)
  - 1 kl. Prise Salz
  - 200g vegane Butter
  - 140g Marmelade evtl. püriert

- Anleitung:
- trockene Zutaten vermischen
  - ~~200~~ vegane Butter (kalt) in kleine Stücke ~~teilen~~ schneiden
  - alles zu einem Teig kneten
  - 2 gleich große Rollen formen ( $\varnothing$  ca. 4cm)
  - für mind. 1h in Kühlschrank
  - mit Messer in Scheiben schneiden (ca. 5mm dick)  $\rightarrow$  ca. 56 Scheiben
  - im vorgeheizten Backofen auf mittiger Schiene bei  $180^\circ$  Ober-Unterhitze 10-12 min. backen
  - auskühlen lassen
  - ca. 110 TL (5g) Marmelade auf 1 Scheibe, 2. Scheibe darauf aufgetragen

## Cantuccini mit Haselnuss

60 ml Rapsöl

80 g Zucker

50 ml Sojamilch (oder eine andere Pflanzenmilch)

1 TL abgeriebene Orangenschale

150 g Dinkelmehl Type 630 (oder ein anderes Mehl)

1 TL Backpulver

100 g geröstete Haselnüsse (grob gehackt)

1 Prise Salz

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer Schüssel Rapsöl, Zucker, Pflanzenmilch und Orangenschale gut verrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Haselnüsse unterheben.

Den Teig zu zwei gleichmäßig langen Rollen formen und auf das Blech legen. 25 Minuten backen, bis die Rolle leicht goldgelb ist. Dann 10-15 Minuten abkühlen lassen, damit sie sich gut schneiden lässt.

Mit einem scharfen (!) Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Schnittflächen legen. Den Ofen auf 160 °C einstellen und die Cantuccini 10-12 Minuten backen, dann wenden und nochmals 5-8 Minuten rösten, bis sie rundum goldbraun sind.

Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen

Allergene: Haselnüsse, Soja, Dinkel

## Vegane Vanillekipferl

ca. 40 Stück

30 Minuten (+ 60 Minuten Kühlzeit)

### Zutaten

- 280 g Mehl
- 70 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 210 g kalte vegane Butter
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker

### Für die Kakaovariante:

- 2 EL Kakao

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker, das Mark einer Vanilleschote und gemahlene Mandeln in einer Schüssel vermengen. Wenn ihr Kakaokipferl machen wollt, kommt noch Kakaopulver hinzu.
2. Kalte vegane Butter in kleinen Würfeln dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte er zu trocken werden, könnt ihr noch etwas kaltes Wasser dazugeben.
3. Den Teig zu einer Rolle mit etwa 3-4 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen. Die abgekühlte Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu Halbmonden formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 12 - 15 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Vanillezucker und Puderzucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Vanillekipferl aus dem Backofen nehmen und nur 2-3 Minuten abkühlen lassen. Danach in der Vanille-Zucker-Mischung wälzen, während sie noch warm sind. Wenn ihr Kakaokipferl gebacken habt, könnt ihr sie mit Kakaopulver bestäuben.

## Mandelkekse

200 g Margarine  
100 g Zucker  
250 g Mehl  
1 P Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
200 g Mandelstifte  
1 Pr Salz

Verrühren, mit TL auf Blech kleksen, runde Kekse formen

175 Grad, 15 Minuten bei Ober-Unterhitze backen

# Vegane Puddingplätzchen

## 12 Plätzchen

30 Minuten (+ 30 Min. Kühlzeit, + 12 Min. Backzeit)

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl Typ 405
- 50 g Puderzucker
- 36 g Vanillepuddingpulver (z.B. von Byodo)
- 8 g (1.5 TL) Vanillezucker
- 130 g vegane kalte Butter

### Zubereitung

1. In einer Schüssel Weizenmehl, Puderzucker, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker vermischen. vegane Butter hinzugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zwölf gleich große Kugeln à 30 g aus dem Teig formen und diese auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
3. Die Teigkugeln mit einer Gabel flach drücken, sodass das typische Muster auf den Puddingplätzchen entsteht. Die Plätzchen ca. 10 - 12 Minuten bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene backen.
4. Plätzchen aus dem Ofen nehmen. Abkühlen lassen und am besten in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

# Vegane Mohnplätzchen

- 125g Margarine
- 60g Zucker
- 2 Pakchen Vanillezucker
- veg. Eiersatz (= 1 Ei)
- 200g Mehl
- 125g Mohnback
- 1 Tafel veg. Schokolade

1. Backofen auf 160 Grad Ober / Unter
2. Margarine, Zucker & Vanillezucker verrühren
3. Eiersatz unterrühren, Mehl hinzufügen
4. Mohnback unterrühren
5. 10 Minuten backen & abkühlen
6. In Schokolade tauchen

## Feigen-Zimt-Knöpfchen

150g	Weizenmehl
70g	Feinzucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanille (od. Vanillezucker)
100g	vegane Butter
2 EL	Pflanzendrink
3	getrocknete Feigen
3 EL	Puderzucker
½ TL	gemahlener Zimt

Mehl, Salz, Zucker und Vanille in eine Rührschüssel mischen. Mit der Butter und dem Pflanzendrink zu einem glatten Teig kneten. Die Feigen fein hacken und vorsichtig in den Teig einarbeiten.

Den Backofen auf 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und ca. 50 gleichmässige Stücke abschneiden. Daraus Kugeln formen und diese ca. 12 Minuten backen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Zimt mischen. Die Knöpfe noch warm darin wälzen und auskühlen lassen.

Aus dem Buch:  
vegan x-mas