



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 ½ 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 gemahlenden 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 Plätten 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 Schneeflockchen 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 koche 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. Fülle 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 Vollmilchschokolade
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 Schwarztee

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 Rührung schmelzen.
2. Den Schwarztee 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 Vannilezucker

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 Zelle 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. pünieren

- Anleitung:
- trockene Zutaten vermischen
 - ~~200~~ vegane Butter (kalt) in kleine Stücke ~~geben~~ 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) → ca. 56 Scheiben
 - im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180° Ober- / Unterhitze 10-12 min. backen
 - auskühlen lassen
 - ca. 1/2 TL (5g) Marmelade auf 1. Scheibe, 2. Scheibe darauf u. gut trocknen

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 ~~ver~~**mis**chen. 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 Teig~~**Die Teig**kugeln 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 Päckchen 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 hinzu
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