



Angelika Eckstein

Vegane Weihnachts- bäckerei

Vollwertige Rezepte

pala
verlag



- * Die Mehle sorgfältig mit dem Backpulver und den gemahlenen Gewürzen mischen.
- * Den Zucker im warmen Wasser auflösen. In einer großen Rührschüssel Agavendicksaft mit Zuckerwasser und Öl verquirlen.
- * Die Mehlmischung zur Öl-Dicksaft-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren oder verkneten. Den Teig zugedeckt **über Nacht** ruhen lassen.
- * Backofen auf 175 – 195 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- * Den Teig nochmals kräftig durchrühren oder durchkneten, in zwei gleich große Hälften teilen und jedes Teigstück auf wenig Mehl zu einer Platte, so groß wie das Backblech, ausrollen. (Es macht nichts, wenn der Teig zu weich zum Kneten ist: *Streichen* Sie ihn in diesem Fall einfach auf die Bleche.) Teigplatten vorsichtig auf die Bleche legen, einige Male mit einer Gabel einstechen und nacheinander auf der mittleren Schiene im Backofen jeweils 20 – 25 Minuten backen.
- * Währenddessen für die Füllung Fruchtaufstrich mit Agavendicksaft, Johannisbeersaft und Pektin kurz aufkochen lassen. Heiße Fruchtmasse auf den fertig gebackenen Teigplatten verstreichen und **über Nacht** auf den Backblechen kalt stellen.
- * Marzipanrohmasse in zwei gleich große Hälften teilen und jede Hälfte zwischen zwei Lagen Backpapier zu einer Platte, so groß wie die Teigplatten, ausrollen.
- * Marzipan auf den Teig legen, die Platten in dominosteingroße Stücke schneiden und die Stücke auf Kuchengitter setzen.
- * Für die Glasur die Kuvertüre in Stückchen schneiden, im heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, die Dominosteine damit überziehen und trocknen lassen.



Vanillekipferl

Für etwa 60 Stück

2 Vanilleschoten

180 g Mandeln

180 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen

80 g Vollrohrzucker, fein gemahlen und gesiebt

1 Prise feines Meersalz

etwa 140 g ungeröstetes Sesamöl

eventuell 1 – 3 EL Wasser

Mehl für die Arbeitsfläche


Vanillezucker

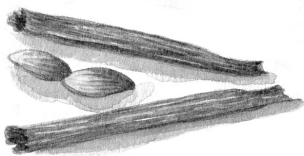
1 Vanilleschote

100 g Vollrohrzucker, fein gemahlen und gesiebt

Backpapier für zwei Backbleche

- * Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauschaben.
- * Die Mandeln fein mahlen und in einer großen Rührschüssel sorgfältig mit Mehl, Zucker, Salz und Vanillemark mischen.
- * Das Sesamöl zur Mehlmischung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig sehr trocken sein, wenig(!) Wasser unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens **8 Stunden oder über Nacht** im Kühlschrank ruhen lassen.
- * Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 170 °C vorheizen.
- * Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und diese in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Röllchen mit spitzen Enden formen, zu Hörnchen biegen und auf die Backbleche legen.

- 
- * Vanillekipferl nacheinander auf der mittleren Schiene im Backofen jeweils 12 – 15 Minuten goldbraun backen. Fertig gebackene Kipferl vorsichtig von den Backblechen nehmen und auf Kuchengittern etwas auskühlen lassen.
 - * Währenddessen für den Vanillezucker die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Das Vanillemark in einem Schälchen mit dem Zucker mischen und die noch warmen Kipferl im Vanillezucker wälzen.



Tipp: Stellen Sie den Vanillezucker einige Tage im Voraus her und bewahren Sie ihn bis zur Verwendung in einem geschlossenen Glas im Küchenschrank auf. So kann sich das Aroma der Vanille optimal mit dem Zucker verbinden.





Spekulatius

Für etwa 50 Plätzchen

etwa 150 g Mandeln

5 Bittermandeln

150 g Mandeln für zwei Backbleche

½ unbehandelte Zitrone

½ Vanilleschote

450 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen

1 TL gemahlener Zimt

½ TL gemahlene Gewürznelken

½ TL gemahlener Kardamom

¼ TL gemahlener Mazis

1 TL Kakaopulver (etwa 5 g)

250 g Vollrohrzucker, fein gemahlen und gesiebt

1 Prise feines Meersalz

180 g Sonnenblumenöl

1 EL fein gemahlener Leinsamen (etwa 15 g)

160 g Reisdink

Sonnenblumenöl für zwei Backbleche

- * Mandeln und Bittermandeln für den Teig fein mahlen.
Mandeln für die Backbleche blättrig schneiden.
- * Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.
- * Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben.
- * Mehl, gemahlene Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, Vanillemark, gemahlene Gewürze, Kakaopulver, Zucker und Salz sorgfältig mischen.



- * Das Öl in eine große Rührschüssel geben. Den gemahlene Leinsamen mit dem Reisdink verquirlen. Dann die Leinsamenmilch zum Öl geben und gut verrühren.
- * Die Mehlmischung zur Ölmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- * Zwei Backbleche leicht fetten und mit den blättrigen Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- * Den Teig portionsweise auf einen Spekulatiusmodell drücken und ein Stück Küchengarn zwischen Holz und Teig durchziehen. Den Teig aus der Form auf die Backbleche klopfen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.
- * Die Spekulatius nacheinander auf der mittleren Schiene im Backofen jeweils 13 – 16 Minuten goldgelb backen. Fertig gebackene Spekulatius von den Blechen nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Tipp: Sie können den Teig auch mit einer Spekulatiusrolle ausstechen. Oder Sie verwenden die üblichen Ausstechformen. Dafür den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Die abgekühlten Spekulatius lagern am besten in einem Karton, der mit ein paar Luftlöchern versehen ist.