

Stephanie Just

VEGAN BACKEN

für
Weihnachten

Die besten
Plätzchen, Kekse
und Desserts

riva

Linger Plätzchen

Diese Marmeladenkekse oder Spitzbuben dürfen auf dem Plätzchenteller nicht fehlen!

FÜR 16 STÜCK MIT Ø 6 CM

Zutaten:

250 g weiche vegane
Butter
130 g Zucker
1 EL Sojamehl
2 EL Wasser
¼ Fläschchen Butter-
vanille-Aroma
1 Prise Salz
380 g Weizenmehl
plus mehr für die
Arbeitsfläche
rote Marmelade ohne
Stücke
Puderzucker zum
Bestäuben

1. Vegane Butter in Würfel schneiden, mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Das Sojamehl in einer Tasse mit dem Wasser vermischen und dazugeben. Aroma, Salz und Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Hälfte des Teiges ca. 3 mm dick ausrollen. Den restlichen Teig wieder in den Kühlschrank stellen.
4. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen, mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche setzen und 8–10 Minuten im Ofen backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben. Auf dem Blech 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.
5. Restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und Plätzchen ausstechen. Mit einer kleinen Ausstechform in der Mitte ein Fenster für die Marmelade ausstechen. Plätzchen auf die Backbleche setzen, 8–10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Die Marmelade glatt rühren und auf jedes Plätzchen ohne Loch ½ TL Marmelade in die Mitte klecksen. Die Kekse mit dem Loch mit Puderzucker bestäuben und mit der nicht gezuckerten Seite auf die Marmelade setzen. Vorsichtig etwas andrücken.

Mini-Mandelhörnchen

Mandelhörnchen in einer weihnachtlichen Variante konnte ich mir nicht verkneifen.

FÜR CA. 20 MINIHÖRNCHEN

Zutaten:

200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
1 TL Bio-Orangenschale
½ TL gem. Zimt
1 Messerspitze gem.
Kardamom
¼ TL Lebkuchengewürz
¼ TL Vanille-Extrakt
100 g gem. Mandeln
40 ml Pflanzendrink
100–150 g gehobelte
Mandeln
100 g dunkle Kuchen-
glasur

1. Das Marzipan grob in Würfel schneiden. Mit Puderzucker, Orangenschale, Gewürzen, Mandeln und Pflanzendrink in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Mandelblättchen in eine flache Schale füllen, in die die Hörnchen hineinpassen.
4. Den Teig in 20 Portionen aufteilen. Eine kleine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen (dann klebt der Teig weniger) Kugeln formen, diese zu etwa 8 cm langen Schlangen rollen und dann zu Hörnchen biegen. Diese etwas flach drücken und in den gehobelten Mandeln wenden. Mandeln leicht andrücken.
5. Hörnchen auf das Backblech legen und 10–15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Je bräunlicher (nicht dunkel) sie werden, desto aromatischer schmecken sie! Hörnchen aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech abkühlen lassen, nach etwa 30 Minuten auf ein Kuchengitter umsetzen und komplett auskühlen lassen.
6. Kuchenglasur in eine Metall- oder Glasschüssel geben. Im heißen Wasserbad schmelzen. Die Enden der Hörnchen eintauchen. Hörnchen auf Backpapier setzen, Schokolade fest werden lassen.



Home
made

Spritzgebäck-Blüten

Eigentlich sollten diese Blüten an Weihnachtssterne erinnern. Mit viel Fantasie und dem Wissen, dass sie dies darstellen sollen, kannst du vielleicht sogar Weihnachtssterne erkennen. Aber auf jeden Fall schmecken sie sehr lecker.

FÜR CA. 30 STÜCK

Zutaten:

130 g weiche vegane
Butter
120 g Zucker
1 EL Sojamehl
2 EL Wasser
½ TL gem. Vanille
250 g Weizenmehl
2 EL Mandeldrink
¼ Glas rote Marmelade
ohne Stücke

1. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Vegane Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten aufschlagen. Das Sojamehl in einer Tasse mit dem Wasser verrühren, dazugeben und gut vermischen. Vanille, Mehl und Mandeldrink zufügen. Sollte der Teig noch zu fest zum Spritzen sein, 1 oder 2 EL Mandeldrink zusätzlich einrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Auf die Backbleche gleich große Tufts spritzen. Die Mitte etwas herunterdrücken, sodass später ein Klecks Marmelade hineinpasst.
4. Die Backbleche 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Blüten 12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Die Marmelade glatt rühren und bei jeder Blüte einen Marmeladenklecks in die Mitte setzen.



Bärenpfötchen

Orangen-Zimt-Gebäck mit einem leckeren Glühwein-Guss – ein echter Genuss. Wenn du eine Silikonform für Madeleines verwendest, sind ganz einfach und schnell gleich viele dieser kleinen Leckerbissen zubereitet.

FÜR 40 STÜCK

Zutaten:

50 g sehr weiche vegane
Butter plus mehr für
die Form
100 g Weizenmehl
20 g gem. Mandeln
80 g Zucker
½ TL Sojamehl
1 TL gem. Zimt
1 TL Bio-Orangenschale
130 ml Mandeldrink

Zum Garnieren:

100 g Puderzucker
1 TL Glühwein
evtl. etwas rosa
Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Silikonform mit ein wenig geschmolzener Butter einstreichen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Vertiefungen in der Form damit füllen. Bärenpfötchen 15 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen, aus der Form lösen und mit etwas Abstand zueinander auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.
3. Puderzucker in eine Schüssel sieben und tropfenweise den Glühwein untermischen, bis ein cremiger Guss entsteht. Die Bärenpfötchen mit der dickeren Seite in den Guss tauchen und zum Trocknen auf Backpapier legen. Zum Schluss mit Zuckerperlen bestreuen.

