

*und der passenden Lagerung
schmecken Plätzchen, Kuchen &
Co. der ganzen Familie. Ob
schnell und einfach oder
aufwendig und festlich dekoriert,
hier verrät Lena ihre besten
Backrezepte für den
weihnachtlichen Genuss.*

Vegane Weihnachten – gelingt das?

Sogar ganz wunderbar. Denn wenn nicht zum Fest der Nächstenliebe, wann dann auf Produkte tierischen Ursprungs verzichten? Mittlerweile gibt es so tolle Ersatzzutaten, und als Ergebnis vieler veganer Backexperimente für fast jedes Gebäck ein kreatives Alternativrezept.

Schmecken auch die Klassiker wie von Oma?

Natürlich liebe auch ich die traditionellen Aprikosenkekse und das Buttergebäck aus der Küche meiner Oma Hia. Nach nur zwei Versuchen das Ei durch die richtige Menge Apfelmarm zu ersetzen, merken meine Familie und ich aber keinen Unterschied mehr. Aus diesem Grund habe ich viele klassische Plätzchenrezepte von Oma veganisiert und hier aufgenommen. Und das Beste: Teig ohne Ei darf natürlich auch immer roh genascht werden.

Was ist mir besonders wichtig?

Backen soll Spaß machen. Meine Rezepte sind so konzipiert, dass sie mit vielen verschiedenen Zutaten gebacken werden können. Es spielt oft keine Rolle, welcher Pflanzendrink verwendet wird. Am besten

nutzt man den, der gerade im Kühlschrank steht. Und ob man lieber gemahlene Mandeln, Walnuss- oder Cashewkerne mag, ist ebenfalls nicht entscheidend. Denn durch die Abwechslung von Saaten und Nüssen lassen sich Geschmack und Nährstoffgehalt der Plätzchen vielfältig variieren.

SCHOKO-INGWER- SPLITTER



1. 100 g Mandelstifte mit 1 TL Puderzucker

in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze rösten, bis sie duften.

2. 100 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt) in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

3. 50 g kandierten Ingwer fein hacken.

4. Mandelstifte, Ingwer und $\frac{1}{2}$ TL Öl in die geschmolzene Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mindestens 3 Std. trocknen lassen. Kühl aufbewahren. Reicht für ca. 25 Stück.