

# VEGAN XMAS

LIEBSTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



STINA SPIEGELBERG

# INHALTSVE

Mal a

1 Teig - 5 Plätzchen

Matcha-Blumen

Kürbis-Schokochip-Coo

Mandel-Spekulatius

## Klassiker

Vanillekipferl

Spitzbuben

Nussecken

Kürbis-Lebkuchen

Butterplätzchen

Chocolatechip-Cookies



# ERZEICHNIS

anders

Panforte

Maroni-Nougatringe

okies

Knuspertiere

Stempelkekse

## Konfekt & Drinks

Schoko-Crossies

Gebrannte Mandeln

Rührschokolade am Stiel

Weihnachtskugeln mit Maca

Apfel-Punsch

Gesunde Schokolade

Weihnachtlicher Chai-Latte



# STINA SPIEGELBERG

Hallo und herzlich Willkommen in meinem Ebook! Mit den folgenden Seiten möchte ich dir eine schöne, weihnachtliche Anregung für Plätzchenspaß in der Adventszeit schenken. Denn auch an Weihnachtentenn lässt sich pflanzlich genießen und damit eine grünere Zukunft für uns alle gestalten.

2008 habe ich mich dazu entschlossen vegan zu leben und bin seither jeden Tag froh über meine Entscheidung. Was zunächst aus ethischen Gründen geschah, eröffnete mir ein ganz neues Weltbild und Einblicke in Gründe, die ich nicht für möglich gehalten hatte. Inzwischen lebe ich vegan, nicht nur der Tiere wegen, sondern für den Planeten, eine soziale Zukunft und weil ich es mir Wert bin.

Du kennst bestimmt schon meinen Blog VEGANPASSION, auf dem ich über 600 Rezepte kostenlos mit der Welt teile, inzwischen auch auf englisch. Denn für mich ist der Zugang zu pflanzlicher und gesunder Ernährung ein Grundrecht. Für mich heißt Kochen und Backen Leidenschaft und das stelle ich in meinen Büchern besonders heraus. Für etwas mehr Unterstützung in deiner Küche kannst du meine Backschule bei [www.jedes-essen-zaehlt.de](http://www.jedes-essen-zaehlt.de) besuchen, viele meiner Rezepte als TV-Auftritte in der Mediathek ansehen, oder besuche mich in einem meiner Kurse.

Vegane Ernährung ist unsere Zukunft, daran glaube ich fest. Daher habe ich mit drei großartigen Kollegen Sebastian Copien, Niko Rittenau und Boris Lauser

2016 das PLANT BASED INSTITUTE gegründet, das neue Maßstäbe für die vegane Bildung setzt. In der Aktion Pflanzenpower mit ProVeg arbeite ich außerdem daran auch in kommenden Generationen ein Bewusstsein für Ernährung zu schaffen. Und gemeinsam mit der BKK ProVita wird Ernährung zur Krankenkassen-Angelegenheit. Für eine gemeinsame grüne Zukunft!

Vegan leben und rücksichtsvoll miteinander umgehen, hört für mich nicht beim Essen auf. Die Liebe zu deinem Nächsten beginnt mit dir selbst. Jeden Moment Ruhe und Liebe, den du dir schenkst, kannst du in die Welt hinaus tragen. Und all das fängt für mich beim Kochen an. Lass dir Zeit, besinne dich auf das Wichtige und entdecke deine Fähigkeiten, indem du etwas erschaffst, das Körper und Seele nährt.

In diesem Sinne wünsche ich dir viel Ruhe, Freude und Liebe zur Weihnachtszeit,

*Stina*



  
**PLANT BASED  
INSTITUTE**  
conscious culinary arts

haus

# 10 BACKTIPPS

## *Zeiteinteilung*

Wähle und kombiniere die gewünschten Rezepten nach deiner verfügbaren Zeit. Keiner möchte in der Vorweihnachtszeit in Stress ausbrechen.

## *Ersetze nicht zu spontan*

Zutaten einfach zu ersetzen führt vor allem beim Backen immer wieder zu Herausforderungen. Daher empfehle ich immer nur eine Zutat an der Zahl zu ändern und sich langsam an das Ausprobieren heran zu tasten. Achte dabei auf die Konsistenz des Teiges.

## *Vorbereitung*

Kaufe rechtzeitig ein und stelle zuhause alle benötigten Zutaten bereit. Aufwendigeren Schritte kann man gut planen. Den Teig für die Plätzchen bereite ich gerne schon am Vorabend zu und lege ihn luftdicht verschlossen zum Ruhen in den Kühlschrank. So kann ich am nächsten Tag gleich durchstarten.

## *Heize vor*

Damit du gleich mit der Weihnachtsbäckerei loslegen kannst, heize den Backofen vor, bevor du den Teig ausrollst. So hat er sicher die benötigte Kerntemperatur.

## *Arbeitsfläche*

Auch die kleinste Küche kann in eine Wichtel-Werkstatt umfunktioniert werden. Sorge beim Plätzchen Backen für ausreichend Arbeitsfläche und (hitzebeständigen) Platz, um die heißen Backbleche abzulegen. Bestreue deine Arbeitsfläche beim Ausrollen der Kekse immer wieder mit Mehl, damit sie nicht ankleben.

### *Geduld ist eine Tugend*

Gute Dinge brauchen Zeit: Lass deine Plätzchen abkühlen, bevor du sie verzierst, lass die Rotweinsauce langsam reduzieren und die Bratkartoffeln schmecken besser, wenn sie bei schwacher Hitze gebraten werden.

### *Mach Musik an!*

Beim Backe und Kochen ist Musik einfach die beste Zutat. Gute Laune und eine Prise extra Gelassenheit tun jeder Suppe – und vor allem deiner Seele – gut.

### *Schenken bringt Freu(n)de*

Es gibt nichts schöneres als das glückliche Lächeln, wenn man ein Päckchen selbstgemachte Plätzchen verschenkt. Denke an die Menschen, die dich das ganze Jahr unterstützen, deine lieben Nachbarn, den Postboten. Wer freut sich nicht über eine süße Köstlichkeit, die mit Liebe zubereitet wurde?

### *Weihnachten ist nicht nur essen*

Oder so ähnlich. Was ich sagen möchte ist: Beurteile Menschen nicht nach dem, was sie essen, denn wir sind so viel mehr als unsere Essgewohnheiten. Jeder lebt seinen eigenen Rhythmus und setzt seine eigenen Prioritäten und verdient Respekt und Liebe.

### *Qualität*

Gutes Gebäck fängt mit den Zutaten an. Kaufe Gewürze in Bioqualität und Zutaten, von hoher Qualität und du wirst den Unterschied schmecken!



# VANILLEKIPFERL

Oh ja!



ERGIBT  
60 Stück



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

200 g Dinkelmehl Type 630  
100 g weiße, gem. Mandeln  
90 g Feinzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
140 g Margarine  
3 EL Sojadrink  
  
50 g Puderzucker

## ZUBEREITUNG:

Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Mit Pflanzendrink und Margarine zu einem glatten Teig kneten. Über Nacht in den Kühlschrank legen. Den Teig zu einer Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und kleine Kipferl formen. Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen (goldgelb, nicht zu dunkel).

Noch heiß mit Puderzucker bestäuben, ausgekühlt dann gut verstauen. (Und dann am besten ordentlich verstecken...)



# SPITZBUBEN



ERGIBT  
30 Stück



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

400 g Dinkelmehl Type 630  
50 g gem. Haselnüsse  
100 g Feinzucker  
200 g Margarine  
1 Pck. Vanillezucker  
Abrieb 1/2 BIO-Zitrone  
4 EL Sojadrink

100 g Erdbeermarmelade  
Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Haselnüsse mischen. Anschließend die Margarine und den Pflanzendrink mit einem Holzlöffel in den Teig arbeiten. Dann den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in Folie mindestens eine Stunde kalt stellen.

Ausgerollt und ausgestochen die Teiglinge (einmal mit und einmal ohne Loch für den oberen und den unteren Teil) bei 180° Ober-/Unterhitze je nach Größe etwa 10-12 Minuten backen. Die Plätzchen auskühlen lassen, mit der Marmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.



# NUSSECKEN

mein Highlight!



ERGIBT  
20 Stück



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

100 g Dinkelmehl Type 630  
120 g Dinkelmehl Type 1050  
60 g Rohrohrzucker  
1 Prise Salz  
120 g Margarine, kalt  
2 EL Pflanzendrink  
100 g Aprikosenmarmelade

50 g Margarine  
100 g Rohrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
20 g hellen Sirup  
Abrieb einer Orange  
100 g Hafercuisine  
150 g gehackte Walnüsse  
150 g gehackte Haselnüsse  
100 g gem. Mandeln  
1/4 TL Zimt  
1 Msp. Koriander  
150 g zartbittere Kuvertüre

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Salz mischen, dann mit 120g Margarine und Pflanzendrink zu einem Teig kneten. Den Teig auf die Größe eines Backbleches ausrollen und mit der Gabel mehrfach einstechen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken. Kurz abkühlen lassen, dann die Marmelade darauf streichen.

50g Margarine, Zucker, Sirup, Orangenabrieb und Sahne gemeinsam aufkochen, dann die Nüsse und Gewürze einrühren. Die Nussmasse auf dem mit Marmelade bestrichenen Mürbteig glatt streichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 18-20 Minuten backen. Mit einem scharfen Messer auseinander schneiden und in die geschmolzene Kuvertüre tunken.



# KÜRBIS-LEBKUCHEN



ERGIBT  
60 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
45 Minuten

## ZUTATEN:

200 g Kürbis  
(Hokkaido oder Butternuss)  
630 g Dinkelmehl Type 630  
250 g Rohrohrzucker  
Abrieb einer Orange  
1 TL Johannisbrotkernmehl  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
1/2 TL Ingwerpulver  
2 TL Pottasche  
1/2 TL Hirschhornsalz  
150 g Ahornsirup  
100 g Apfeldicksaft  
120 g Margarine, weich  
2 EL Kakao

## ZUBEREITUNG:

Den Kürbis mit 2EL Wasser 5-10 Minuten. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Orangenabrieb, Johannisbrotkernmehl, Gewürze und Backtriebmittel mischen. Dann Ahornsirup, Apfeldicksaft und Margarine zugeben und zu einem Teig kneten. Wenn gewünscht einen Teil des Teiges mit Kakaopulver verfeinern.

Den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Teiglinge bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.



# BUTTERPLÄTZCHEN

*klassisch gut!*



ERGIBT

70 Stück



SCHWIERIG?

easy



AUFWAND

60 Minuten

## ZUTATEN:

300 g Dinkelmehl Type 630  
100 g blanch. & gem. Mandeln  
100 g Feinzucker  
1/4 TL Bourbon-Vanille  
1 Prise Salz  
Abrieb einer Zitrone  
180 g Margarine, kalt  
1 EL Soja-Reis-Drink

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und den Pflanzendrink ebenfalls. Zunächst mit einer mischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei rasch vorgehen, damit der Teig nicht warm wird. Wenn er nach der Verarbeitung nicht mehr kalt ist, kannst du ihn 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Temperatur ist für die Form der Plätzchen entscheidend.

Teiglinge ausstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen.



# TRASH COOKIES



ERGIBT

8-10 Cookies



SCHWIERIG?

easy



AUFWAND

30 Minuten

## ZUTATEN:

150 g Weizenmehl Type 405  
2 EL Sojamehl  
150 g Rohrzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Meersalz  
100 g Pflanzenmargarine  
50 ml Pflanzendrink  
100 g Schokotropfen zartbitter

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Getreidemehl, Sojamehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und den Drink zugeben. Zunächst mit einer Gabel, dann mit den Fingern homogen mischen. Dann die Schokotropfen zugeben und untermischen. Den Teig auf 8-10 Portionen aufteilen, jeweils zu flachen Tälern drücken und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen. Die Cookies sind warm ein Genuss und halten sich in einem Keksglas verschlossen mehrere Wochen frisch. Vorausgesetzt es stibitzt sie keiner vorher...





CHRISTMAS

CHRISTMAS

# 1 TEIG - 5 PLÄTZCHEN

So einfach!

## Grundteig

220 g Dinkelmehl Type 630

120 g blanch. & gem. Mandeln

100 g Puderzucker aus Rohrohrzucker

Mark einer Vanilleschote

150 g Margarine, weich!

3 EL Hafercuisine

Mehl, Mandeln, gesiebten Puderzucker und Vanillemark in einer Rührschüssel mischen. Eine kleine Kuhle formen und die Sahne sowie die Butter in Flöckchen zugeben. Mit einer Gabel den Teig mischen, bis sich eine feste und homogene Kugel formen lässt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

## Bruten-Heidesand

1 geh. EL Gewürzblütenmischung

Den Teig zu einer Rolle mit ca. 3cm Durchmesser formen. Die Blütenmischung auf der Arbeitsfläche verteilen und die Rolle darin wälzen. Dann 1cm dicke Scheiben abschneiden und bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

## Vanillekipferl

20 g Puderzucker zum Bestäuben

Den Teig zu einer 2,5 cm dicken Rolle formen und ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Die Kipferl-Teiglinge bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.



60 Stück



mittel



90 Minuten

### *Schoko-Engelsaugen*

1 geh. EL Kakao

1 TL Pflanzendrink

200 g veganer Schokoaufstrich

1/3 des Teiges mit dem Kakao und Pflanzendrink verkneten. Aus dem gemischten Teig 60 Kugeln formen und mit dem Daumen mittig eindrücken. Bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Dann mit Schoko-Aufstrich füllen.

### *Marmeladensterne*

1 geh. EL Mehl

200 g Beeren-Marmelade

Das Mehl für mehr Stabilität in den Teig kneten. Aus dem Teig kleine Quadrate formen, diese mit einem winzigen Klecks Marmelade füllen und an den Enden zusammen drücken. Bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

### *Walnuss-Lebkuchen Cookies*

120 g gem. Walnüsse

2 EL Kakao

1 geh. TL Lebkuchengewürz

80 g Schokodrops, Zartbitter

Anstelle der Mandeln im Grundrezept gemahlene Walnüsse verwenden. Den Teig mit Kakao, Lebkuchengewürz und Schokodrops verkneten. Zu Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech flach drücken und bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.



# MATCHA-BLUMEN



ERGIBT  
50 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
60 Minuten

## ZUTATEN:

400 g Dinkelmehl Type 630  
100 g Rohrohrzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
Abrieb einer Zitrone  
200 g Margarine, zimmerwarm  
2 geh. TL Matcha Pulver

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Zitronenabrieb mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und mit einer Gabel oder den Knethaken des Rührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Ideal ist es hier den Teig 1 Stunde in Folie gewickelt kalt zu stellen. Wer ungeduldig ist, kann einfach kalte Butter verwenden. Je kälter der Teig ist, umso besser behält er beim Backen seine Form.

Den Teig in gemehlten Blumenformen drücken oder ausrollen und ausstechen. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen.



# DOTTED PUMPKIN COOKIES

Leuchtend!



ERGIBT  
40 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
30 Minuten

## ZUTATEN:

250 g Hokkaido Kürbis  
(= 200g ohne Kerne)  
60 ml Orangensaft  
300 g Dinkelmehl Type 630  
140 g Rohrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 gestr. TL Backpulver  
etwas Zimt, Kardamom,  
Muskat  
1 Prise Salz  
130 g Margarine, weich  
80 g Schokotropfen, zartbitter

## ZUBEREITUNG:

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und im Orangensaft ca. 10 Minuten garen. Dann vollständig abkühlen lassen und mit der Gabel pürieren.

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Gewürze und Salz mischen. Den Kürbis und die Margarine in Flöckchen zugeben und mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Zuletzt die Schokotropfen einarbeiten.

Jeweils 20g des Teiges abwiegen (oder nach Gefühl vorgehen) und auf einem mit Packpapier ausgelegten Backblech flach drücken. Die Kekse bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-18 Minuten backen. Viel Freude beim Backen!



# MANDEL-SPEKULATIUS



ERGIBT  
30 Stück



SCHWIERIG?  
schwer



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

80 g Rohrohrzucker  
4 EL Wasser  
120 g Margarine, weich  
4 EL Pflanzendrink  
250 g Weizenmehl Type 550  
100 g blanch. & gem. Mandeln  
1 EL Pfeilwurzmehl  
1 Pck. Vanillezucker  
1/4 TL Hirschhornsalz  
2 TL Spekulatiusgewürz  
2 EL Agavendicksaft  
50 g blanch. & gehobelte Mandeln

## ZUBEREITUNG:

60g Zucker mit 2EL Wasser erhitzen und karamellisieren. Etwas abkühlen lassen, dann Margarine und 2EL Pflanzendrink einrühren und weiter abkühlen lassen. Mehl, Mandeln, Pfeilwurzmehl, den übrigen Zucker und den Vanillezucker, Hirschhornsalz und Gewürz in einer Rührschüssel mischen. Nun das Karamell, den Agavendicksaft und das übrige Wasser zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts oder einer Gabel zu einem gleichmäßigen Teig kneten.

Den Teig mit Spekulatiusformen ausstechen und auf der Unterseite mit Mandelblättchen belegen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 12–15 Minuten backen. Spekulatius auf dem Backblech erkalten lassen.



MERRY XMAS  
to you



# SCHOKO-PANFORTE

*super easy!*



ERGIBT

25 Stück



SCHWIERIG?

easy



AUFWAND

30 Minuten

## ZUTATEN:

100 g Mandeln, geröstet  
100 g Orangeat  
50 g Feigen, getrocknet  
100 g Cranberries, getrocknet  
50 g Pistazienkerne  
120 g Dinkelvollkornmehl  
2 EL Kakao  
Nelken, Koriander,  
Zimt, Ingwer  
150 g Vollrohrzucker  
150 g Agavendicksaft  
2 EL Amaretto oder  
Orangensaft  
2 TL Puderzucker aus  
Rohrohrzucker

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mandeln, Orangeat, Feigen, Cranberries und Pistazien mischen. Mehl, Kakao und Gewürze zugeben und verrühren.

In einem kleinen Topf Vollrohrzucker und Agavendicksaft aufkochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die heiße Zuckermasse zur Nussmischung geben und mit Amaretto mischen. Dabei rasch vorgehen, da die Masse schnell fest wird.

Eine Backform von 15x15cm mit Backpapier auslegen und die Mischung darin glatt streichen. Bei 140°C Umluft 35-40 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und in dünne Scheiben schneiden.



# MARONI-SPRITZGEBÄCK



ERGIBT  
60 Stück



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

150 g Dinkelmehl Type 1050  
150 g Kastanienmehl  
80 g Speisestärke  
100 g Puderzucker aus  
Rohrohrzucker  
½ TL gem. Galgant  
Mark von 1 Vanilleschote  
½ TL Zimt  
1 Prise Salz  
Abrieb von einer Orangen  
2 EL Mandeldrink  
200 g Margarine, weich  
40 g blanch. & gem. Mandeln  
200 g Brombeermarmelade  
oder 200 g vegane Schoko-  
Creme

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl und Speisestärke, den gesiebten Puderzucker, Galgant, Vanillemark, Zimt, Salz und den Orangenabrieb mischen. Den Mandeldrink und die Butter in Flöckchen hinzufügen, dann mit den Knethaken des Rührgerätes zu Teig verarbeiten. Den Teig in Folie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. 1/3 des Teiges in einen Gebäckwolf geben und 60 gespritzte Gebäckkreise auf das Backblech legen. Die verbleibenden 2/3 des Teiges mit 40g gemahlene Mandeln mischen und zu 6cm Kreisen ausstechen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen.

Die Taler jeweils mit einem Teelöffel Marmelade oder Schokocreme füllen.



Waltson & Son  
Handmade Biscuits



# GEFÜLLTE KNUSPERTIERE



ERGIBT  
25 Stück



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
90 Minuten

## ZUTATEN:

400 g Dinkelmehl Type 630  
100 g Rohrohrzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
Abrieb einer Zitrone  
1/4 TL Salz  
200 g Margarine, weich  
100 g Erdbeermarmelade  
2 EL Puderzucker aus  
Rohrohrzucker

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen zugeben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Ideal ist es hier den Teig 1 Stunde in Folie gewickelt kalt zu stellen. Je kälter der Teig ist, umso besser behält er beim Backen seine Form.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen. Zu gleicher Zahl Unterteile und Deckel ausstechen. Die Teiglinge auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und bei 190 °C Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen. Die Plätzchen mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.



# MOKKA-STEMPELKEKSE

happy stempeln!



ERGIBT  
40 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
30 Minuten

## ZUTATEN:

350 g Dinkelmehl Type 630  
50 g gem. Mandeln  
120 g Rohrohrzucker  
2 EL Kakao  
1 Prise Salz  
1 TL instant Kaffeepulver  
1/4 TL Kardamom  
1/4 TL Zimt  
1/4 TL Vanille  
200 g Margarine, weich  
30 ml (2 EL) Pflanzendrink

## ZUBEREITUNG:

In einer Rührschüssel Mehl, Mandeln, Zucker, Kakao, Salz und die Gewürze mischen. Die Butter in Flöckchen zugeben und mit dem Pflanzendrink zu einem glatten Teig kneten. Je nachdem wie weich er ist 30 Minuten kühlen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Teiglinge ausstechen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen.

Nach Belieben und kreativer Weihnachtslaune mit Zuckerguss, Sternchen und Perlen verzieren.







Love  
☆☆☆  
peace  
☆☆☆  
chocolate

# SCHOKO-CROSSIES



ERGIBT  
25 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
30 Minuten

## ZUTATEN:

200 g Kuvertüre, zartbitter  
50 g Cornflakes, ungesüßt  
100 g blanch. Mandelstifte  
2 EL Agavendicksaft  
1 Tropfen Bittermandelöl

## ZUBEREITUNG:

Die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Cornflakes, Mandeln, Agavendicksaft und Bittermandelöl mischen. Die geschmolzene Schokolade darüber geben und gut umrühren bis sich die Schokolade mit allen weiteren Zutaten verbunden hat. Die Masse mit zwei Löffeln auf einer beschichteten Oberfläche (Backpapier oder Silikonmatte) zu kleinen Hügeln formen. Im Kühlschrank 30 Minuten erkalten lassen.

Die kleinen Schoko-Pralinen eignen sich auch ganz toll zum Verschenken!



# GEBRANNT E MAND ELN



ERGIBT  
4 Portionen



SCHWIERIG?  
mittel



AUFWAND  
10 Minuten

## ZUTATEN:

200 g Mandeln  
30 g Vollrohrzucker  
40 g Rohrohrzucker  
1 Msp. Zimt

## ZUBEREITUNG:

Den Zucker in einer Tasse mischen und bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne geben, dabei flach ausbreiten. Bei Mittlerer Hitze ca. 5 Minuten abwarten bis der Zucker schmilzt. Dann die Mandeln zugeben und nach Bedarf mit etwas Zimt abschmecken. Einmal rühren und schwenken, dann auf ein Backpapier mit feuerfester Unterlage (da heiß) geben. Die Mandeln noch warm mit zwei Löffelchen voneinander trennen. Abkühlen lassen. Karamell ist sehr heiß, daher bitte nicht zu früh naschen.

Wer es noch malziger mag, kann sukzessive den Rohrohrzucker durch Vollrohrzucker ersetzen. Mit Cashews, Sesam und Kürbiskernen schmeckt das auch sehr lecker.



# WINTERSCHOKOLADE AM STIEL

*Winter-Liebling*



ERGIBT  
12 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
60 Minuten

## ZUTATEN:

200 g vegane Kuvertüre  
50 g Mandeln, Walnüsse oder  
Pistazien  
Abrieb einer halben Orange  
1 gestr. TL Lebkuchengewürz  
4 Anissterne & Spekulatius  
12 Holzstäbe oder kleine Äste

## ZUBEREITUNG:

Die Schokolade hacken und im Wasserbad schonend schmelzen und das Lebkuchengewürz einrühren. Die Schokolade auf 12 Förmchen aufteilen und 10 Minuten kalt stellen. Dann jeweils einen Holzstab hinein stellen und mit Nüssen, Orangenzesten, Anis oder Spekulationskeksen bestreuen. 2-3 Stunden kühlen, dann hübsch verpacken und verschenken.



# WEIHNACHTSKUGELN MIT MACA



ERGIBT  
30 Stück



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
30 Minuten

## ZUTATEN:

20 g weiche Apfelringe  
80 g Aprikosen, getrocknet  
80 g Datteln, entsteint  
30 g Kakaopulver  
30 g Agavendicksaft  
90 g Nüsse (Haselnüsse,  
Pecanüsse, Walnüsse)  
30 g Kokosöl  
1/4 TL Salz  
1/2 TL Vanille  
Je 1 Msp. Muskat, Ingwer,  
Koriander  
1/4 TL Ceylon Zimt  
1/4 TL Muskatblüte  
1 EL Maca Pulver

## ZUBEREITUNG:

Die Trockenfrüchte und Nüsse im Mixer zerkleinern oder mit einem scharfen Messer fein hacken. Das Kokosöl vorsichtig erwärmen und schmelzen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut mischen. Die Pralinenmasse zu Kugeln formen und auf einen Teller legen. 2-3 Stunden kühlen.



# APFEL-PUNSCH



ERGIBT  
4 Gläser



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
20 Minuten

## ZUTATEN:

400 ml Apfelsaft  
2 Beutel Früchtetee  
1 TL Rote Beete Pulver  
Agavendicksaft nach Wahl  
Orangenzesten  
2 Zimtstangen  
Nelken, Kardamom  
Cranberries

## ZUBEREITUNG:

300ml Wasser aufkochen und darin 2 Früchteteebeutel für mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Weitere 100 ml Wasser mit etwas Süße zum Kochen bringen. Die Zimt & Nelken hinzufügen und weiterköcheln.

Den Herd ausstellen und Apfelsaft, sowie den Früchtetee in den Topf gießen. Warmhalten, aber nicht mehr kochen. Vor dem Servieren noch mit Zutaten wie Cranberries, Kardamom und Zimtstangen garnieren. Fertig!



# GESUNDE SCHOKOLADE

*unwiderstehlich!*



ERGIBT  
2 Portionen



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
10 Minuten

## ZUTATEN:

500 ml Pflanzendrink  
6 Dattel (Medjool), entsteint  
1 Msp. Ceylon Zimt  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Vanille  
2 EL Zartbitterschokolade  
1 Handvoll Popcorn

## ZUBEREITUNG:

Den Pflanzendrink (ich nehme gerne Hafermilch) im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Datteln und Gewürzen im Mixer fein pürieren, bis eine cremige heiße Schokolade entsteht. Ich kann dafür wirklich einen Hochleistungsmixer empfehlen, die Cremigkeit ist einfach unübertroffen!

Die heiße Schokolade mit geschmolzener Schokolade und Popcorn servieren und den Winter genießen!



# WEIHNACHTLICHER CHAI LATTE

aus 1001 Nacht



ERGIBT  
2 Gläser



SCHWIERIG?  
easy



AUFWAND  
10 Minuten

## ZUTATEN:

500 ml Pflanzendrink  
4 Datteln (Medjool), entsteint  
1 Msp. Ceylon Zimt  
1 Msp. Piment  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Sternanis  
1 Msp. Ingwer  
Abrieb einer halben Orange

## ZUBEREITUNG:

Den Pflanzendrink im Topf erwärmen und mit den entsteinten Datteln im Mixer fein pürieren. Ich kann dafür wirklich einen Hochleistungsmixer empfehlen, die Cremigkeit ist einfach unübertroffen!

Aus Zimt, Piment, Kardamom, Nelken, Sternanis, Ingwer und Orangenschalen eine Gewürzmischung zubereiten. Davon etwa 1 Msp in die Milch rühren und mit Plätzchen genießen.



*Kennst du schon . . .*

... meine Bücher, Gutscheine und Kurse?

Mehr Informationen findest du auf:

[www.veganpassion.de](http://www.veganpassion.de)

## *Impressum*

© 2017 Stina Spiegelberg

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk, Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger aller Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

Die Inhalte dieses Buches sind von der Autorin sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Rezepte und Texte: Stina Spiegelberg, Veganpassion

Fotografie: ©Stina Spiegelberg

außer auf Seite 2-3 Jill Heyer, 6-7 Taylor Kiser, 16 Cala, 56 Annie Spratt

[www.veganpassion.de](http://www.veganpassion.de)