

VEGAN XMAS

LIEBSTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



STINA SPIEGELBERG

INHALTSVE

Mal a

1 Teig - 5 Plätzchen

Matcha-Blumen

Kürbis-Schokochip-Coo

Mandel-Spekulatius

Klassiker

Vanillekipferl

Spitzbuben

Lebkuchen-Männer

Nussecken

Kürbis-Lebkuchen

Butterplätzchen

Chocolatechip-Cookies

Mandelhörnchen



ERZEICHNIS

anders

Panforte

Maroni-Nougatringe

okies

Knuspertiere

Stempelkekse

Karamell-Kringel

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 planzlich genießen und damit eine grünere Zukunft für uns alle gestalten.

2008 habe ich mich dazu entschlossen vegan zu leben und bin seitdem jeden Tag froh über meine Entscheidung. Was zunächst aus ethischen Gründen geschah, eröffnete mir ein ganz neues Weltbild und Einblicke, die ich nicht für möglich gehalten hatte. Heute 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, auf dem ich über 400 Rezepte kostenlos teile, inzwischen auch auf englisch. Denn für mich ist der Zugang zu pflanzlicher und gesunder Ernährung ein Grundrecht.

Kochen und Backen sind mir eine große Leidenschaft, bei der ich mit allen Sinne bei der Sache bin.

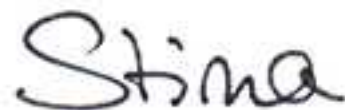
Für etwas mehr Unterstützung mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen kannst du meine Backschule bei www.jedes-essen-zaehlt.de besuchen, viele meiner Rezepte als TV-Auftritte in der Mediathek ansehen, oder besuche mich in einem meiner Kurse und Workshops.

Vegane Ernährung ist unsere Zukunft, daran glaube ich fest. Daher unterstütze ich die Aktion Pflanzenpower mit ProVeg. Um so auch in kommenden Generationen ein Bewusstsein für Ernährung zu

schaffen. Und gemeinsam mit der BKK ProVita wird Ernährung zur Krankenkassen-Angelegenheit. Schaut mal rein bei meinem "Veggie des Monats". 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,





Kochen mit
Stina Spiegelberg

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.



LEBKUCHEN-MÄNNER



ERGIBT
50 Stück



SCHWIERIG?
mittel



AUFWAND
90 Minuten

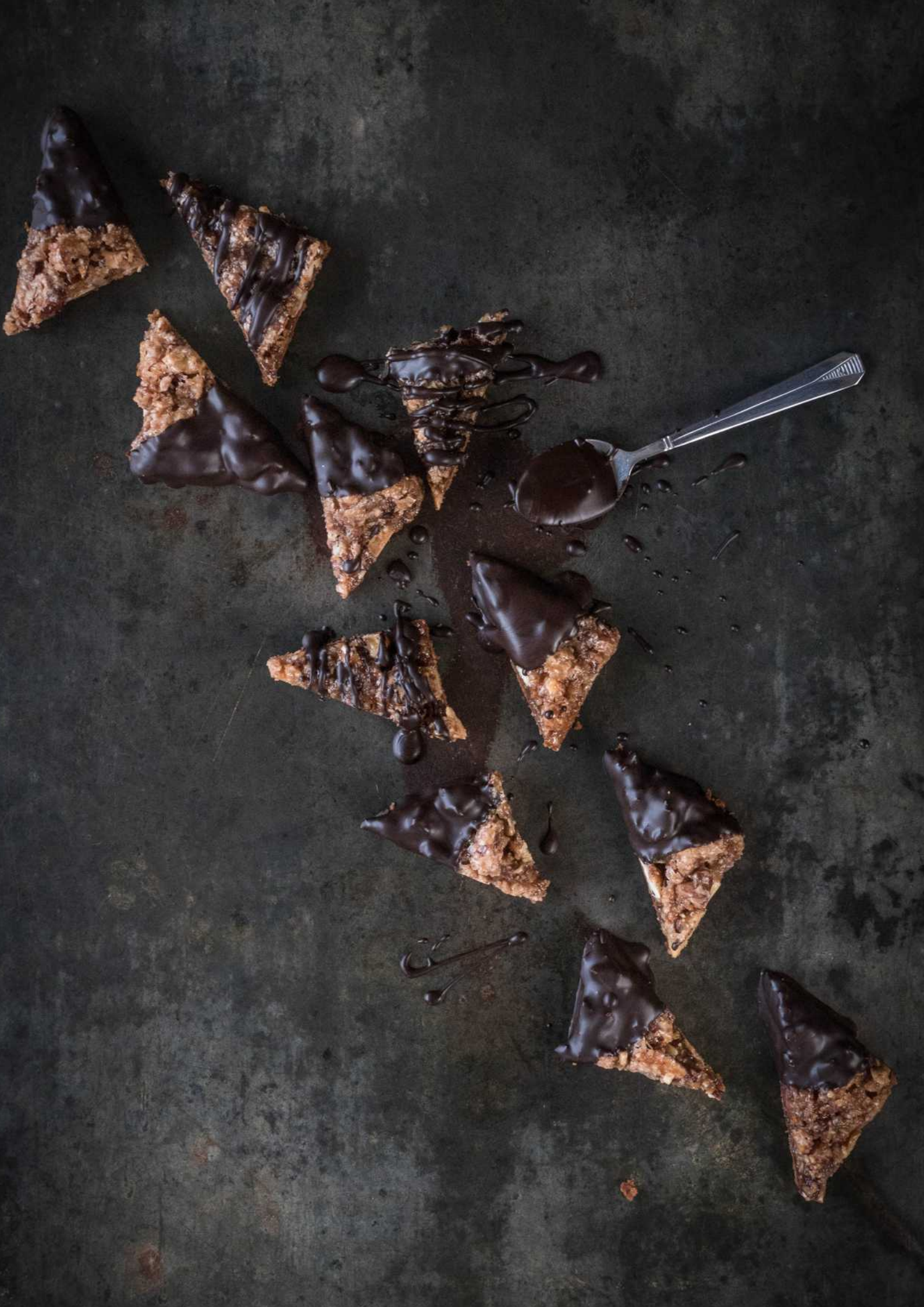
ZUTATEN:

500 g Dinkelmehl 630
2 EL Kakao
200 g Rohrohrzucker
2 Pck. Vanillezucker
2 EL Pfeilwurzmehl oder
Tapiokastärke
2 TL Pottasche
1/2 TL Hirschhornsalz
Schale 1 Orange, unbehandelt
1 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Ingwerpulver, gemahlen
150 ml Ahornsirup
100 ml Agavendicksaft
2 EL Hafercuisine oder andere
Pflanzensahne
100 g Margarine, zimmerwarm

120 g Puderzucker
20 ml Haferdrink
100 rosa Zuckerherzen

ZUBEREITUNG:

Mehl, Kakao, Zucker, Vanillezucker und Pfeilwurzmehl in einer Rührschüssel mischen. Pottasche, Hirschhornsalz, Orangenschale, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver zugeben und abermals mischen. Ahornsirup, Agavendicksaft, Hafercuisine und die Margarine in Flöckchen dazugeben und zu einem Teig kneten. In Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Lebkuchenmänner ausstechen. Die Lebkuchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (verfeinert das Ergebnis). Die Lebkuchen Blech für Blech bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten backen. Das Gebäck gut auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker und Zuckerherzen verzieren.



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.



MANDEL-HÖRNCHEN



ERGIBT

12 Hörnchen



SCHWIERIG?

easy



AUFWAND

15 Minuten

ZUTATEN:

200 g Mandeln, gemahlen

200 g Xylit

100 g Mandelmus

80 g Kokosblütensirup

1 gestr. TL Zimt

1/2 TL Vanille, gem.

100g Mandeln, gehobelt

100 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Mandeln, Xylit, Mandelmus, Kokosblütensirup, Zimt und Vanille im Food Processor zerkleinern.

Aus der Masse 12 Hörnchen formen und mit Mandelblättchen belegen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Mandelhörnchen an beiden Seiten mit etwas Kuvertüre bedecken und erstarren lassen.



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...



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.



GEFÜLLTE KNUSPERTIERE



ERGIBT
25 Stück



SCHWIERIG?
mittel



AUFWAND
90 Minuten

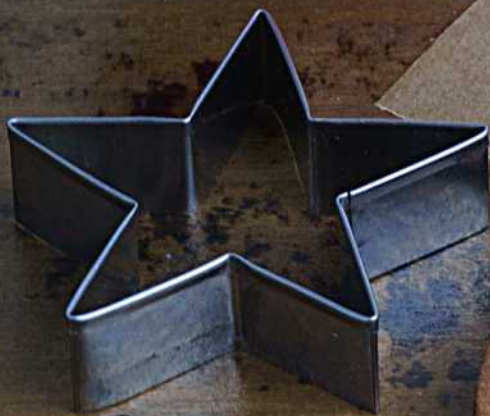
ZUTATEN:

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 stampeln!



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.



KARAMELL-KRINGEL



ERGIBT
8 Stück



SCHWIERIG?
easy



AUFWAND
120 Minuten

ZUTATEN:

1/2 Würfel Hefe
40 ml Haferdrink
1 EL Zucker

250 Dinkelmehl 630
250g Dinkelvollkorn Mehl
1 geh.TL Flohsamenschalen
1 EL Zucker
1 Pr Salz
80g Margarine, weich
280ml Haferdrink

50 g Zucker
50 g Walnüsse
50 g Hafercuisine
2 TL Zimt
+2 EL Zucker

120 g Puderzucker
17 g Haferdrink

ZUBEREITUNG:

Für den Vorteig Hefe und Pflanzendrink mit dem Zucker verrühren und 10-15 Minuten beiseite stellen.

In einer Schüssel Mehl, Flohsamenschalen, Zucker und Salz mischen. Margarine, Haferdrink und den Vorteig zugeben und kräftig durchkneten. 1,5h zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

50g Zucker in der Pfanne karamellisieren, Walnüsse zugeben und abkühlen lassen. Mit Sahne, Zimt und dem weiteren Zucker pürieren.

Den Hefeteig zum Rechteck falten und auf 40x40cm ausrollen. Mit der Karamell-Füllung bestreichen und zweimal quer einklappen, dann einmal längs . Den Teig dann in 8 Kringeln aufs Backblech legen. Bei 180°C O-/U Hitze 25 Minuten backen.







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.stinaspiegelberg.com

Impressum

© 2018 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.stinaspiegelberg.com