

VEGAN XMAS

liebste weihnachtsplätzchen



stina spiegelberg



LOS GEBACKEN!
INHALT

— HAPPY
ho ho ho
to YOU!

ABOUT 05 06

ZUTATEN 07 08

BACKTIPPS 09 10

KLASSIKER 11 29

MAL ANDERS 30 55

KONFEKT & DRINKS 56 77

INSPIRATION 82 83



TV-Köchin, Autorin, Coach

STINA SPIEGELBERG

W E L C O M E T O M Y W O R L D

BACKEN

E I N E L I E B E S G E S C H I C H T E

Was wäre Weihnachten ohne dieses knusprigen Kleinigkeiten?! Ein Tüte voll Glück, die wir dem Nachbarn zum Nikolaus auf die Fußmatte legen oder das Lieblingskonfekt, mit dem wir Oma ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Was dich in diesem eBook erwartet? Plätzchenspaß von klassisch bis kreativ - und dabei ganz pflanzlich!

Du suchst nach weiteren Rezeptideen? Backfans werden an meinem neuen Buch "Vegan Backen" ihre helle Freude haben. Mit Rezepten von A bis Z von klassisch bis kreativ und süß bis herzhaft, lässt dieses Buch keine Wünsche offen und ist schon jetzt das Standardwerk des veganen Backens.

Vegan backen ist viel einfacher als du vielleicht denkst. Es braucht nur gute Zutaten und das richtige Rezept für den genussvollen Start in die Weihnachtszeit.

Für mehr Rezepte und Anregungen schaue dich auf meinem Blog um. Und wer dann nicht genug hat, über den freue ich mich in einem meiner Kurse. Entdecke Workshops und Seminare von Kochen, Backen bis Fotografie und zum Thema Selbstständigkeit. Damit dir das Leben in immer neuen Farben erscheint und das Lernen nie ausgeht.

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

VEGAN

+ E I N F A C H L E C K E R

"Bake this world a better place."

VEGAN BACKEN

Das Standardwerk der pflanzlichen Backkunst. Ein All-rounder, der in keiner Küche fehlen darf! Inspiriert von der französischen Pâtisserie und deutschen Klassikern fasst dieses Buch alle heiß geliebten Backrezepte in ein Meisterwerk zusammen.





Deine Backzutaten entscheiden über das perfekte Backergebnis. Ob Mehl, Zucker, Margarine oder Gewürze - erst mit guten Qualität kann dein Gebäck auch später glänzen.

Ich habe in diesem Buch viel mit hellem Haushaltsmehl (Weizen Type 405 oder Dinkel Type 630) gearbeitet. Wenn du ein dunkleres oder Vollkornmehl verwenden möchtest, achte darauf dem Teig entsprechend mehr Geschmeidigkeit durch Margarine und Flüssigkeit durch Pflanzen-drink hinzuzufügen.

Als Süßungsmittel verwende ich beim Backen gerne hellen Rohrohrzucker. Damit dieser sich im Teig noch schneller flöst, auflöst, mahle ich ihn mir im Mixer zu Puderzucker. Du

kannst Rohrohrzucker durch andere kristalline Süße austauschen. Achte dabei auf den Süßungsgrad. Je vollwertiger eine Süße (z.B. kristalline Dattelsüße) ist, umso mehr Flüssigkeit benötigt der Teig.

Eine leckere und hochwertige Pflanzenmargarine ist wichtig, denn gerade bei Plätzchen ist sie ein Hauptbestandteil und trägt geschmacklich das Gebäck. Ich kann AL-SAN bio, Prima Margarine und Naturli veganer Streichblock empfehlen (unbezahlte Werbung).

Mein Gewürztipp: Für das Maximum an Aroma röste deine Gewürze ohne Öl in der Pfanne und zerstoße sie kurz im Mörser, bevor sie zum Teig gibst.

DIE ZUTATEN

MEHL

Auch Mehl besitzt ein
Haltbarkeitsdatum

ZUCKER

Achte auf die Körnung und
den Süßungsgrad

FETT

Verwende backfeste Margarine
ohne Transfette

ZEIT, LIEBE & EINE PRISE ZIMT

BACKTIPPS

FOR YOU



ZEIT

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

ERSETZE

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.

GEDULD

Cute Dinge brauchen Zeit: Kühle deinen Teig vor der Verarbeitung und lass deine Plätzchen abkühlen, bevor du sie verzierst.

RAUM

Sorge beim Plätzchen Backen für ausreichend Arbeitsfläche. Bestreue deine Arbeitsfläche beim Ausrollen der Kekse immer wieder mit Mehl, damit sie nicht ankleben.

SCHENKE

Was gibt es schöneres als das glückliche Lächeln, wenn man selbstgemachte Plätzchen verschenkt?

VANILLEKIPFERL

FEIN BESTÄUBT



VANILLEKIPFERL

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	200G
Mandeln, gem	100G
Feinzucker	90G
Vanillezucker	1PCK
Pflanzenmargarine	140G
Sojadrink	3EL
Puderzucker	



STÜCK
60



ZEIT
90 MINUTEN



SCHWER
2 / 3

VANILLEKIPFERL GEHÖREN FÜR MICH AN
WEIHNACHTEN EINFACH DAZU!

let it snow, let it glow, let it wow

ZUBEREITUNG

STEP I

Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Mit Pflanzendrink und Margarine zu einem glatten Teig kneten. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

STEP II

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einer Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und kleine Kipferl formen. Dabei portionweise vorgehen und den übrigen Teig im Kühlschrank aufbewahren.

STEP III

Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen (goldgelb, nicht zu dunkel).
Noch heiß mit Puderzucker bestäuben, ausgekühlt in einer Glasdose oder Metallschachtel verstauen.
Und dann am besten ordentlich verstecken...

Bon Appetit!

SPITZBUBEN

STAPELPASS

SPITZBUBEN

Vegan Backen kann so einfach sein. An diesen Spitzbuben siehst du ganz toll, dass es keine teuren Ersatzprodukte oder komplizierte Rezepte braucht. Lass dem Teig einfach eine kurze Ruhezeit im Kühlschrank, und schon ist er geschmeidig und für jede Form zu haben.

Der Mürbeteig der Spitzbuben lässt sich ganz toll mit anderen Nüssen zubereiten. Mache den Teig zu etwas ganz Besonderem mit fein gemahlenen Walnüssen, Macadamias oder Panausskernen. Für Nuss-Allergiker empfehle ich Erdmandelmehl.

KNUSPRIG, BUNT UND SÜNDHAFT LECKER



STÜCK
30



ZEIT
90 MINUTEN



SCHWER
2/3

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	400G
Haselnüsse, gem.	50G
Feinzucker	100G
Margarine	200G
Vanillezucker	1PK
Abrieb Zitrone	1/2
Sojadrink	4EL
Erdbeermarmelade	100G
Puderzucker	

ZUBEREITUNG

In einer großen Rührschüssel Mehl, Haselnüsse, Zucker und Zitronenabrieb mischen. Anschließend die Margarine in Flöckchen 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.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf 3mm dick ausrollen. 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 auf dem Blech oder einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. jeweils zwei Plätzchen mit einem halben Teelöffel voll Marmelade versehen, zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Bon Apetit!



LEBKUCHEN

EINMAL ABBEISSEN BITTE!



STÜCK

50



ZEIT

90 MINUTEN



SCHWER

2/3

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	500G
Kakao	2EL
Rohrohrzucker	200G
Vanillezucker	1PCK
Pfeilwurzmehl	2EL
Pottasche	2TL
Hirschhornsalz	1/2TL
Orangenabrieb	1
Lebkuchengewürz	1TL
Ingwerpulver	1/2TL
Ahornsirup	150G
Agavendicksaft	100G
Hafercuisine	2EL
Margarine	100G

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 zugeben und zu einem Teig kneten. In Folie 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 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 Zuckerguss und Zuckerherzen verzieren.

Bon Apetit!



NUSSECKEN

KNUSPRIG FEIN



NUSSECKEN

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	220G
Rohrohrzucker	60+100G
Salz	1 PRISE
Margarine	120 +50G
Pflanzendrink	2EL
Aprikosenmarmelade	100G
Vanillezucker	1PK
hellen Sirup	20G
Orangenabrieb	1
Hafercuisine	100G
Haselnüsse, gehackt	300G
Mandeln, gem.	100G
Zimt	1/4TL
Koriander	1MSP
Zartbitterkuvertüre	150G



STÜCK
20



ZEIT
90 MINUTEN



SCHWER
2 / 3

NUSSECKEN SIND DER KNUSPERSPASS FÜR ALLE
EICHHÖRNCHEN DA DRAUSSEN!

ZUBEREITUNG

STEP I

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Salz mischen, dann mit 1 20g Margarine und Pflanzendrink zu einem Teig kneten. Den Teig auf die Größe eines Backbleches ausrollen und mit der Gabel mehrfach einstechen.

STEP II

Bei 180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken. Kurz abkühlen lassen. Die Marmelade glatrühren und auf den Mürbeteigboden streichen.

STEP III

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.

STEP IV

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 18-20 Minuten backen bis die Nussecken goldgelb glänzen und der Rand verläuft. Noch warm mit einem scharfen Messer Dreiecke ausschneiden. Die Kuvertüre temperieren (oder schonend im Wasserbad erwärmen) und die Dreiecke dann in die geschmolzene Kuvertüre tunken

xmas isn't a season, it's a feeling

KÜRBIS
LEBKUCHEN



K Ü R B I S - L E B K U C H E N
SO SCHÖN LEUCHTEND



STÜCK
60



ZEIT
45 MINUTEN



SCHWER
1/3

Z U T A T E N

Hokkaido Kürbis	500G
Dinkelmehl T630	2EL
Rohrohrzucker	200G
Orangenabrieb	1PCK
Johannisbrotkern- mehl	2EL 2TL
Lebkuchengewürz	1,5TL
Ingwerpulver	1/2TL
Pottasche	1TL
Hirschhornsalz	1/2TL
Ahornsirup	150G
Apfeldicksaft	100G
Margarine	2EL
Kakao	100G

Z U B E R E I T U N G

Den Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. In 2EL Wasser 5-10 Minuten köchelnd garen. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 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.

Bon Apetit!



BUTTERPLÄTZCHEN



STÜCK

70



ZEIT

60 MINUTEN



SCHWER

1/3

Z U T A T E N

Dinkelmehl T630	300G
Mandeln, gem.	100G
Feinzucker	100G
Vanille, gem.	1MSP
Salz	1 PRISE
Zitronenabrieb	1/2
Margarine	180G
Sojadrink	2EL

Z U B E R E I T U N G

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 der Teig nach der Verarbeitung nicht mehr kalt sein sollte, kannst du ihn 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Temperatur ist für die Form der Plätzchen entscheidend.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Plätzchen 10-12 Minuten goldgelb ausbacken.

be good, or I will text Santa

VOLLWERTIG

backe diese Plätzchen mit Vollkornmehl und bspw. Kokosblütenzucker indem du 20g mehr Margarine und 2EL Sojadrink extra zum Teig gibst. Lasse den Teig außerdem mindestens 30 Minuten ruhen.

GLUTENFREI

Für eine glutenfreie Variante verwende 200g Hafermehl + 200g Tapiokastärke und 1 geh. TL Flohsamenschalen anstelle des Mehls. Lasse den Teig außerdem mindestens 30 Minuten ruhen.

MANDEL
HÖRNCHEN



M A N D E L H Ö R N C H E N

Z U T A T E N

Mandeln, gem.	200G
Xylit	200G
Mandelmus	100G
Kokosblütensirup	80G
Zimt	1TL
Vanille, gem.	1/2TL
Mandeln, gehobelt	100G
Zartbitterkuvertüre	100G



MANDELGLÜCK IM HÖRNCHEN-LOOK

the most wonderful time of the year

Z U B E R E I T U N G

STEP I

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln, Xylit, Mandelmus, Kokosblütensirup, Zimt und Vanille im Food Processor zerkleinern.

STEP II

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

STEP III

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

Bon Appetit!

TRASH COOKIES

KNUSPRIG SCHOKOLADIG



STÜCK

10



ZEIT

15 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Weizenmehl T405	150G
Sojamehl	2EL
Rohrzucker	150G
Vanillezucker	2PCK
Backpulver	1TL
Meersalz	1/2TL
Margarine	100G
Pflanzendrink	50ML
Schokotropfen	100G

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 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...

a little magic can take you a long way

Bon Apetit!



TRASH

COOKIES

VEGAN XMAS



1 TEIG - 5 PLÄTZCHEN



STÜCK

60



ZEIT

90 MINUTEN



SCHWER

2/3

DIE TEIGE LASSEN SICH PRIMA VORBEREITEN UND BLEIBEN
IM KÜHLSCHRANK BIS ZU 5 TAGEN FRISCH.

gingle
bells

ZUTATEN FÜR DEN GRUNDTEIG

Dinkelmehl T630	220G
Mandeln, gem.	120G
Puderzucker	100G
Vanille, gem.	1MSP
Margarine, weich	150G
Hafercuisine	2EL

START
HERE

Mehl, Mandeln, gesiebten Puderzucker und Vanille in einer Rührschüssel mischen. Eine kleine Kuhle formen und die Sahne sowie die Margarine 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.

VANILLEKIPFERL

+ 20 g Puderzucker

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.

BLÜTEN-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.

SCHOKO-ENGELSAUGEN

+ 1 geh. EL Kakao
+ 1 TL Pflanzendrink
+ 200 g vegane Schokocreme

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 und mit Schokocreme 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.

LEBKUCHEN-COOKIES

+ 1 20 g Walnüsse, gem.
+ 2 EL Kakao
+ 1 geh. TL Lebkuchengewürz
+ 80 g Schokodrops, Zartbitter

Anstelle der Mandeln im Grundrezept Walnüsse verwenden. Den Teig zu Kugeln formen, flach drücken und bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.





Z U R T A S S E T E E

MATCHA-BLUMEN



STÜCK

50



ZEIT

60 MINUTEN



SCHWER

1/3

Z U T A T E N

Dinkelmehl T630	400G
Rohrohrzucker	100G
Vanillezucker	2PCK
Zitronenabrieb	1
Margarine, weich	200G
Matcha Pulver	2TL

Z U B E R E I T U N G

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. Die Temperatur ist für die Form der Plätzchen entscheidend.

Wer ungeduldig ist, kann einfach kalte Butter verwenden. Je kälter der Teig ist, umso besser behält er beim Backen seine Form.

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

hot chocolate & xmas music



D O T T E D

PUMPKIN COOKIES



STÜCK

45



ZEIT

30 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Hokkaido Kürbis	200G
Orangensaft	60ML
Dinkelmehl T630	300G
Rohrohrzucker	140G
Vanillezucker	1PCK
Backpulver	2TL
Zimt, Kardamom,	1MSP
Muskat	
Salz	1PRISE

ZUBEREITUNG

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

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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 Backpapier ausgelegten Backblech flach drücken. Die Kekse bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-18 Minuten backen. Viel Freude beim Backen!

let your eyes sparkle like the kid's

MIX IT UP!

Du kannst für dieses Rezept anstelle des Kürbis nach Belieben Apfel, Banane oder Persimon verwenden und so ganz neue Geschmacksrichtungen ausprobieren. Probiere es aus!

GLUTENFREI

Für eine glutenfreie Variante verwende 200g Hafermehl + 100g Tapiokastärke anstelle des Mehls. Lasse den Teig vor der Weiterverarbeitung außerdem mindestens 30 Minuten ruhen.

KNUSPERTIERE

GEFÜLLT



GEFÜLLTE KNUSPERTIERE

AUCH FÜR VEGANER ;)



STÜCK

25



ZEIT

90 MINUTEN



SCHWER

2/3

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	400G
Rohrohrzucker	100G
Vanillezucker	2PCK
Zitronenabrieb	1
Salz	1PRISE
Margarine, weich	200G
Erdbeermarmelade	100G
Puderzucker	2EL

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 Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
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.

Bon Apetit!

M A N D E L - S P E K U L A T I U S

AM BESTEN SELBSTGEMACHT



STÜCK

30



ZEIT

90 MINUTEN



SCHWER

3/3

Z U T A T E N

Rohrohrzucker	80G
Wasser	4EL
Margarine, weich	120G
Pflanzendrink	4EL
Weizenmehl T550	250G
Mandeln, gem.	100G
Pfeilwurzmehl	1EL
Vanillezucker	1PCK
Hirschhornsalz	1/4TL
Spekulatiusgewürz	2TL
Agavendicksaft	2EL
Mandeln, gehobelt	50G

Z U B E R E I T U N G

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 Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
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.

Bon Apetit!



SPEKULATIUS
MIT MANDELN

VEGAN XMAS

SCHOKWÜRFEL
MIT SUCHTPOTENTIAL



STÜCK
40



ZEIT
60 MINUTEN



SCHWER
2/3

ZUTATEN

Zartbitterkuvertüre	100G
Weizenmehl T405	150G
Kakao	2EL
Flohsamenschalen	1TL
Backpulver	1TL
Haferdrink	200ML
Marzipanrohmasse	200G
Agavendicksaft	60G
Pflanzenöl	100G
Paranüsse	100G
Schokoraspel	100G

Zartbitterkuvertüre	200G
Hafercuisine	30ML
Kokosöl	30G

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schonned schmelzen.
In einer Rührschüssel zunächst Mehl, Kakao, gemahlene Flohsamenschalen
und Backpulver mischen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Haferdrink und Marzipan im Mixer cremig pürieren. Mit Agavendicksaft und
Pflanzenöl zur Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen rasch
von Hand verrühren. Dann die gehackten Paranüsse und die Schokoladen-
raspeln untermischen.

Einen Backrahmen auf 25x30cm einstellen und leicht fetten, ein Backppai-
er darunter legen. Den Teig nun im Backrahmen glattstreichen und 20-25
Minuten backen. In der Form vollständig abkühlen lassen

Die Kuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Öl erwärmen und die gehackte
Schokolade darin auflösen. Die Glasur auf dem Kuchen glattstreichen. In
3x3cm große Würfel schneiden.

Bon Apetit!

SCHOKOWÜRFEL
MIT SUCHTPOTENTIAL

VEGAN XMAS



Z U R T A S S E T E E

SCHOKO-PANFORTE



STÜCK

25



ZEIT

30 MINUTEN



SCHWER

1/3

Z U T A T E N

Mandeln, geröstet	400G
Orangeat	100G
Feigen, getrocknet	50G
Cranberries, getr.	50G
50 g Pistazien	50G
Dinkelvollk. Mehl	120G
Kakao	2EL
Nelken, Koriander,	1MSP
Zimt, Ingwer	1MSP
Vollrohrzucker	150G
Agavendicksaft	150G
Amaretto	2EL
Puderzucker	2TL

Z U B E R E I T U N G

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

Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 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 1 5x1 5cm 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.



oh, holy night





DAZU EIN ESPRESSO?

MOKKA-TALER



STÜCK

40



ZEIT

30 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	350G
Mandeln, gem.	50G
Rohrohrzucker	120G
Kakao	2EL
Salz	1PRISE
Kaffeepulver, instant	1TL
Kardamom	1/4TL
Zimt	1/4TL
Vanille, gem.	1/4TL
Margarine, weich	200G
Pflanzendrink	2EL

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 Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
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.



snowflakes are winter butterflies

FEENKÜSSE

MIT TOFFEE



FEENKÜSSE

MIT TOFFEE



STÜCK
60



ZEIT
90 MINUTEN



SCHWER
3/3

ZUTATEN

Weizenmehl T405	200G
Mandeln, gem.	25G
Feinzucker	35G
Meersalz	1/4TL
Margarine	110G
Haferdrink	25G

Aqua Faba	320G
Puderzucker	240G
Weinsteinpulver	1/2TL
Zartbitterkuvertüre	100G

Margarine	200G
Feinzucker	200G
Haferdrink	100ML
Meersalz	1/2TL

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
In einer Rührschüssel Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen und den Haferdrink zugeben und moit den Händen rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen und 4cm große Kreise ausstechen. Die Teiglinge im Backofen 10 Minuten goldgelb backen, dann abkühlenn lassen.

Das Aqua Faba von 2 Dosen Kichererbsen auffangen und bei mittlerer Hitze auf 120ml Flüssigkeit reduzieren. Vollständig abkühlen lassen (noch besser. 2-3 Stunden kalt stellen).

Den Backofen auf 90°C vorheizen.
Das Aqua Faba 10 Minuten mit dem Rührgerät aufschlagen, dann den Puderzucker und das Weinsteinpulver (kein Backpulver!, aber optional) zugeben. Weitere 3-4 Minuten schlagen, bis eine feste Masse entsteht. In einen Spritzbeutel mit 2cm Lochtülle füllen und Zipfel mit 4cm Durchmesser auf die Backmatte spritzen. Die Baisers für 60 Minuten backen, dann vollständig abkühlen lassen.

Die Kuvertüre temperieren oder schonend im Wasserbad schmelzen und die Baiser-Zipfel jeweils am unteren Ende hineintunken.

Margarine, Feinzucker, Haferdrink und Salz in einem Topf mischen und unter Rühren auf 114°C erhitzen. Sobald die Masse karamellisiert ist jeweils einen Teelöffel voll auf die kleinen Kekse geben und ein Baiser darauf setzen.

Tipp: mache das Toffee in zwei Portionen, denn es wird recht schnell fest.

MARONI
SPRITZGEBÄCK



M A R O N I - S P R I T Z G E B Ä C K

Z U T A T E N

Dinkelmehl T1050 1	150G
Kastanienmehl	150G
Speisestärke	80G
Puderzucker	100G
Galgant, gem.	1/2TL
Vanille, gem.	1MSP
Zimt	1/2TL
Salz	1PRISE
Orangenabrieb	1
Mandeldrink	2EL
Margarine, weich	200G
Mandeln, gem.	40G
Brombeermarmelade	200G



DIE KRINGEL MIT DEM BESONDEREN MARONEN-AROMA

ÜBRIGENS: MARONENMEHL IST EINE SUPER
ALTERNATIVE FÜR ALLE NUSS-ALLERGIKER!

Z U B E R E I T U N G

STEP I

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.

STEP II

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1/3 des Teiges in einen Gebäckwolf geben und 60 gespritzte Gebäckkreise auf das Backblech legen. Die verbleibenden 2/3 des Teiges mit 40g gemahlenden Mandeln mischen und zu 6cm Kreisen ausstechen.

STEP III

Bei 180°C Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen.
Die Taler jeweils mit einem Teelöffel Marmelade (oder Schokocreme) versehen und einen Spritzkringel daraufsetzen. Leicht andrücken.



W I E I N S C H W E D E N

KARAMELL-KRINGEL



STÜCK

8



ZEIT

120 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Würfel Hefe	1/2
Haferdrink	40ML
Zucker	1EL
Dinkelmehl T630	250G
Dinkelvollk. Mehl	250G
Flohsamenschalen	1TL
Zucker	1EL
Salz	1PRISE
Margarine, weich	80G
Haferdrink	280ML
Zucker	50G
Walnüsse	50G
Hafercuisine	50G
Zimt	2TL
Zucker	2EL
Puderzucker	120G
Haferdrink	17G

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 Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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 Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen.

a plätzchen a day keeps the weihnachtsstress away

P E R S I M M O N F R Ü C H T E B R O T

LEUCHTEND AROMATISCH



STÜCK
8-10



ZEIT
60 MINUTEN



SCHWER
1/3

Z U T A T E N

Sultaninen	60G
kleine Persimmons	2
Weizenmehl T550	300G
Mandeln, gem.	100G
Speisestärke	1EL
Rohrohrzucker	80G
Backpulver	2TL
Zimt, Salz, Vanille,	1PRISE
Nelken, Pfeffer	1PRISE
Orangeat	20G
Wasser	250ML
Pflanzenöl	20G

Z U B E R E I T U N G

Die Sultaninen 1-2 Stunden in Wasser einweichen, dann abschütten.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Persimmon auf ihre Reife prüfen. Reife Früchte sind dunkel Orange und recht weich, ihr Fruchtfleisch kann für dieses Rezept ausgelöffelt und zerkleinert werden. Noch unreife, festere Früchte oder größere Kakis kannst du in Scheiben in der Pfanne ohne Öl 5-10 Minuten rösten und ihnen so noch mehr Aroma verleihen. Anschließend mit den 250ml Wasser mixen.

In einer großen Rührschüssel Mehl, Mandeln, Stärke, Zucker, Backpulver und die Gewürze mischen. Das Orangeat fein hacken, dann mit der Persimmon-Mischung, dem Öl und Essig zum Mehl geben. Mit einem Holzlöffel kurz durchrühren.

Bon Apetit!

FRÜCHTEBROT

MIT PERSIMMON

VEGAN XMAS





WARTEN LOHNT SICH

MANDELSTOLLEN



STÜCK

2



ZEIT

12 STUNDEN



SCHWER

2/3

ZUTATEN

Dinkelmehl T630	100G
Haferdrink	70ML
Rohrohrzucker	30G
Trockenhefe	1PCK

Aprikosen, getr.	150G
Orangeat	40G
Amaretto	100ML
Mandeln, blanch.	150G
Mandeln, gestiftet	100G
Zimt, Nelken	1/4TL
Ingwerpulver	1/4TL
Dinkelmehl T630	400G
Rohrohrzucker	30G
Vanillezucker	2PCK
Meersalz	1PRISE
Margarine, weich	200G
Haferdrink	125ML

Margarine	100G
Puderzucker	100G

ZUBEREITUNG

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker und Hefe mischen. Den Pflanzendrink zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts auf höchster Stufe ca. 3 Minuten kneten. Eine Rührschüssel mit etwas Mehl bestäuben, den Teig zu einer Kugel formen und verschlossen im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Wer ungeduldig ist, kann den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen bis das Volumen sich verdoppelt hat.

Den Teig etwa eine Stunde vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank holen und auf Raumtemperatur kommen lassen.

Die Aprikosen grob hacken und mit dem Orangeat, 40 g blanchierten Mandeln, den gestifteten Mandeln und Gewürzen 2 Stunden in Amaretto ziehen lassen. Die verbleibenden 100 g blanchierten Mandeln mahlen. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Die Margarine in Flöckchen, dann den Pflanzendrink und den Vorteig zugeben. Auf höchster Stufe 5 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig halbieren und beide Teile auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mehrfach einschlagen. Beide Teigstücke ca. 2 cm dick zu einem Rechteck von 15 x 20 cm ausrollen. Mit je der Hälfte der Aprikosenmischung belegen und zur Stollenform einschlagen. Beide Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stollen in den Ofen schieben und die Hitze sofort auf 170°C reduzieren. 40-50 Minuten goldgelb backen.

Die Margarine schmelzen. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit zerlassener Margarine bestreichen. Dann mit Puderzucker bestäuben. Den Vorgang im Abstand von ein paar Minuten 3-4 Mal wiederholen.



SCHOKO-CROSSIES

EXTRA CRUNCHY

SCHOKO-CROSSIES

EXTRA CRUNCHY



STÜCK

25



ZEIT

30 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Zartbitterkuvertüre	200G
Cornflakes	50G
Mandelstifte	100G
Agavendicksaft	2EL
Bittermandelöl	1TR

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 Silnit-Matte) zu kleinen Hügeln formen. Im Kühlschrank 30 Minuten erkalten lassen.



make someone smile today

Bon Apetit!



GEBRANNTTE MANDELN

HERRLICH DUFTEND

GEBRANNTTE MANDELN WIE VOM JAHRMARKT



STÜCK

4 PORTIONEN



ZEIT

10 MINUTEN



SCHWER

2/3

ZUTATEN

Mandeln	200G
Rohrohrzucker	60G
Zimt	1MSP

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.

sing this christmas carol out loud!

Bon Apetit!





WINTERSCHOKOLADE



STÜCK

12



ZEIT

60 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

vegane Schokolade	200G
Mandeln	50G
Orangenabrieb	1/2
Lebkuchengewürz	1/2TL
Anissterne	4
Spekulatiuskekse	2
Holzstäbe	12

ZUBEREITUNG

Die Schokolade hacken und temperieren (oder im Wasserbad schonend schmelzen) und das Lebkuchengewürz einrühren. Die Schokolade auf 12 Förmchen aufteilen und 10 Minuten kalt stellen.

Dann jeweils einen Holzstab in die Schokolade stellen und mit Nüssen, Orangenzesten, Anis oder Spekulatiuskekzen bestreuen. 2-3 Stunden kühlen, dann hübsch verpacken und verschenken.



klinglelingeling...

WEIHNACHTSGRANOLA

FÜR DIE STIMMUNG



STÜCK

10 PORTIONEN



ZEIT

10 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Haferflocken	500G
Sonnenblumenkerne	100G
Leinsamen	30G
Kokosöl	150G
Dattelsirup	150G
Salz, Lebkuchen,	1/4TL
Vanille, Ingwer,	1/4TL
Lebkuchen	200G

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Lebkuchen in der Pfanne mischen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten rösten. Dann die Lebkuchen dazu bröseln, mischen und abkühlen lassen.

Die Granola in Gläser abfüllen und luftdicht verschließen, so bleibt sie lange knusprig. Das perfekte Geschenk für die Vorweihnachtszeit.

homemade is the best

Bon Apetit!



WEIHNACHTSGRANOLA

FÜR DIE STIMMUNG

VEGAN XMAS



MACA-XMAS-KUGELN



STÜCK

30



ZEIT

30 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

softe Apfelringe	20G
Aprikosen, getr.	80G
Datteln, entsteint	80G
Kakaopulver	30G
Agavendicksaft	30G
Nüsse	90G
Kokosöl	30G
Salz	1/4TL
Vanille, gem.	1/2TL
Muskat, Ingwer,	1MSP
Koriander	
Ceylon Zimt	1/4TL
Muskatblüte	1/4TL
Maca Pulver	1EL

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.

was machen die guten vorsätze?

APFELPUNSCH

A M K A M I N



A P F E L P U N S C H

Z U T A T E N

Apfelsaft	400ML
Beutel Früchtetee	2
Rote Beete Pulver	1TL
Agavendicksaft	1-2EL
Orangenzesten	2TL
Zimtstangen	2
Nelken, Kardamom	
Cranberries	50G



BESONDERS WÄRMEND WIRD DIESER PUNSCH
MIT ETWAS AMARETTO ODER RUM

count your blessings

Z U B E R E I T U N G

STEP I

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

STEP II

Weitere 1 00 ml Wasser mit etwas Süße zum Kochen bringen. Die Zimt & Nelken hinzufügen und weiterköcheln.

STEP III

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!



W I N T E R G E N U S S

PUMPKIN SPICE LATTE



STÜCK

2



ZEIT

20 MINUTEN



SCHWER

2/3

Z U T A T E N

Hokkaido Kürbis	100G
Haferdrink	400ML
Ahornsirup	1EL
Cashewmus	1EL
Zimt, Vanille,	1MSP
Muskatnuss	1MSP
Aqua Faba	60ML
Puderzucker	60G

Z U B E R E I T U N G

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und in 80ml Wasser mit geschlossenem Deckel 10 Minuten garen, bis das Wasser verdampft ist.

Den Kürbis mit dem Haferdrink, Ahornsirup, Cashewmus und den Gewürzen im Mixer cremig pürieren. Die Süße nach Bedarf abschmecken.

Das Aqua Faba 10 Minuten aufschäumen, dann den Zucker zugeben und weitere 2-3 Minuten schlagen.

Den Kürbis Latte in zwei Gläser füllen und die Aqua Faba Marshmallowhaube aufsetzen (es bleibt einiges übrig). Mit einem Flambierbrenner die Haube leicht bruzzeln bis sie bräunt und nach Karamell duftet. Warm oder kalt servieren und genießen.

christmas magic is silent

HEISSE SCHOKOLADE

HERRLICH GESUND



STÜCK

2 PORTIONEN



ZEIT

10 MINUTEN



SCHWER

1/3

ZUTATEN

Haferdrink	500ML
Datteln, entsteint	6
Ceylon Zimt	1MSP
Kardamom	1MSP
Vanille, gem.	1MSP
Zartbitterschoki-	2EL
Popcorn	20G

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!

sippin' cocoa on the sofa...

Bon Apetit!

HEISSE SCHOKOLADE

HERRLICH GESUND

VEGAN XMAS

CHAI LATTE
MIT WEIHNACHTSDUFT



XMAS CHAI LATTE

ZUTATEN

Pflanzendrink	500ML
Datteln, entsteint	4
Ceylon Zimt	1MSP
Piment	1MSP
Kardamom	1MSP
Nelken	1MSP
Sternanis	1MSP
Ingwer	1MSP
Orangenabrieb	1



MEIN TIPP: FÜR DIE EXTRAPORTION AROMA
DIE GEWÜRZE NOCHMAL IM MÖRSE ANSTOSSEN



ZUBEREITUNG

STEP I

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!

STEP II

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

happiness is... the smell of chai

H A S E L N U S S D A L G O N A

S C H A U M I G S Ü S S



STÜCK

2 PORTIONEN



ZEIT

10 MINUTEN



SCHWER

1/3

Z U T A T E N

Wasser	400ML
Haselnussmus	2EL
Ahornsirup	1EL
Meersalz	1PRISE
Wasser, kochend	2EL
instant Kaffeepulver	2EL
Puderzucker	2EL
Zimt	1PRISE

Z U B E R E I T U N G

Wasser und Haselnussmus mit dem Ahornsirup und Salz cremig mixen. Wer keinen Mixer hat, kann das auch in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen machen. Die Haselnussmilch nach Wunsch erwärmen.

Das kochende Wasser mit dem Kaffeepulver, Puderzucker und Zimt mit dem Handrührgerät 2 Minuten aufschlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Die Haselnussmilch mit dem Kaffeeschaum servieren. Warm oder kalt genießen.

der schaum ist das beste!

Bon Apetit!



H A S E L N U S S D A L G O N A

S C H A U M I G S Ü S S

VEGAN XMAS



WEIHNACHTS ZEIT

Der Raum füllt sich mit Plätzchenduft. Die Ellenbogen stecken tief im Teig, die Finger kleben von der Schokolade. Im Hintergrund trällert Michael Bublé seine Christmas songs.

IT'S THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

Weihnachten ist die Zeit der Besinnung. Die Zeit in der die Familie zusammenkommt und geschlemmt wird bis zum Umfallen. Gerade als Veganerin weiß ich wie sehr man sich wünscht, dass sich alle an Heiligabend vegan ernähren und keinem zu diesem festlichen Anlass ein Haar gekrümmt wird. Weihnachten ist schließlich das Fest der Liebe. Gemeinschaft hat einen großen Anteil an unserem Glück. Und so kann ich nur ermutigen Freundschaft und familie vor Perfektion zu stellen und mit positiven Anreizen und leckeren Kleinigkeiten immer wieder dazu einzuladen ein kleines Stück vom veganen Glück zu probieren. Der Mensch lässt sich nicht nur auf seine Essgewohnheiten reduzieren. Und wer kann schließlich einem duftenden Plätzchen widerstehen?!

NOTIZEN

V E G A N X M A S

[illegible]

NOTIZEN

V E G A N X M A S

[illegible]



INSPIRATION

Kennst du schon

... meine Bücher, Gutscheine und Kurse?
Mehr Informationen findest du auf:
www.stinaspiegelberg.com

IMPRESSUM

© 2020 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+80 Annie Spratt

www.stinaspiegelberg.com

VEGAN XMAS

liebste weihnachtsplätzchen