

Schwäbisch Hall · Vegan



# Weihnachts- bäckerei



ohne Milch & Ei

Für die Menschen, für die Umwelt,  
für die Tiere und für Dich.

**11 leckere vegane Rezepte**  
für die Weihnachtszeit zum  
einfachen Nachbacken zu Hause.



[www.sha-vegan.de](http://www.sha-vegan.de)

[www.veggietag-hall.de](http://www.veggietag-hall.de)



# Nougattaler



Nougattaler sind unglaublich schnell gemacht. Wer Vollkornmehl gewohnt ist, kann problemlos die Hälfte des Mehls durch Dinkelvollkornmehl ersetzen.

**100g** weiche **Margarine**, möglichst nicht aromatisiert, mit **200g** weichem **Nussnougat** vermischen (darauf achten, dass kein Milchpulver drin ist).

**2 EL Vanillezucker**,

**1 Prise Salz**,

**300g Mehl** und

**1/2 TL Backpulver** mit einer Gabel unterrühren. Etwas

**Wasser** hinzugeben, bis ein fester Teig entsteht, der noch kurz mit den Händen durchgeknetet werden kann. Aus dem Teig ein oder mehrere Rollen formen und etwa gut 1/2cm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.

**Tipp:** Butter und Nougat sollten wirklich Zimmertemperatur haben (eventuell neben eine Heizung stellen), damit sie sich schön vermischen lassen. Wenn man die Butter-Nougat-Mischung noch etwas so stehen lässt, und/ oder den Teig erst noch über Nacht (in Frischhaltefolie verpackt) im Kühlschrank ruhen lässt, kommt der Nougatgeschmack noch besser durch!



# Bethmännchen

Ein Weihnachtsplätzchen-Klassiker, der bestens auch vegan gelingt! Die Bethmännchen werden lediglich nicht so schön golden, dafür schmecken sie noch besser, da die Flüssigkeit des Eies durch Amaretto ersetzt werden kann.

Eine leckere Variante entsteht, wenn anstelle des Amarettos Rosenwasser genommen wird.

**100g weiße gemahlene Mandeln, 2 gehäufte EL Mehl** und **80g Puderzucker** vermischen.

**200g Marzipan-Rohmasse** gut unterarbeiten und zu einem bröseligen Teig verkneten.

**ca. 120g Mandeln** mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen lassen. Währenddessen entweder soviel

**Amaretto oder Amarguinha** (portugisischer Mandellikör) **oder** aber

**Rosenwasser** zum Teig geben, dass ein homogener Teigklumpen entsteht, der nicht mehr bröselt, aber auch noch nicht klebt.

Daraus kleine Kügelchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die eingeweichten Mandeln enthäuten und halbieren (geht nach dem Einweichen sehr leicht). Die Kügelchen jeweils mit drei Mandelhälften, die alle mit der spitzen Seite nach oben zeigen, garnieren. Eventuell mit

**Hafersahne** bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C circa 12 Minuten backen.

Tipp: Amaretto passt meiner Meinung nach besser zu Kaffee, Rosenwasser zu Tee.

# Vanillesterne

200g zimmerwarme **Margarine** mit 3 TL Vanillepulver vermischen und ein paar Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (ruhig auch über Nacht), danach evtl. nochmal kalt stellen, damit sie später besser verarbeitet werden kann.

**300g Mehl, 100g weiße gemahlene Mandeln, 100g Zucker** und

**1 Prise Salz** vermischen. Die Vanillemargarine in kleinen Portionen dazugeben, zwischendurch umrühren, so dass die Margarineflocken komplett mit Mehl bestäubt werden. So kann sie sehr gut mit den Fingern in die Mehlmischung eingearbeitet werden. Den Teig so lange bearbeiten, bis die Margarine gleichmäßig im Teig verteilt ist.

**Sehr wenig Wasser** dazugeben, bis ein Teig entsteht, der ausgerollt werden kann. Dies tun - aber nicht zu dünn. Optimal ist meiner Meinung nach ein knapper Zentimeter. Daraus kleine Sternchen ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen (aufpassen - hängt vom Ofen ab!). Währenddessen

**100-150g Zucker** kurz im Mixer fein mahlen und mit

**1 TL Vanillepulver** vermischen. Die Hälfte der Mischung auf einen großen Teller/ eine Platte oder Ähnliches geben. Darauf die noch warmen Vanillesterne geben und mit der restlichen Zuckermischung bestreuen. So auskühlen lassen. Vor dem In-die-Keks-dose-Packen ruhig nochmal schön in den Zucker drücken, damit er schön an den Plätzchen haften bleibt :).

Der restliche Vanillezucker kann aufgehoben und anderweitig zum Backen verwendet werden.



# Zimtsterne



Sie sehen durch die ohne Eischnee nicht mögliche Krone weniger schön aus, schmecken aber genauso gut wie das Original. Und wenn ich bedenke, was hinter der Eierproduktion steckt, bin ich nur froh, dass meine Plätzchen nicht einfach nur zur Zierde verwendet werden. Wem Aussehen über Geschmack geht, der kann eine weiße Decke aus reinem Zuckerguss herstellen (dafür einfach Puderzucker mit Wasser anrühren).

**10g Pauly Ei-Ersatz** mit

**40g Wasser** verrühren.

**100g gemahlene Mandeln** (mit Schale) mit

**100g Puderzucker**, knapp

**1 TL Zimt** und

**1 kleine Msp. Vanille** vermengen. Mit dem Ei-Ersatz vermischen.

Weitere

**100g gemahlene Mandeln** (mit Schale) unterrühren, so dass ein nicht mehr klebender Teig entsteht. Zwischen zwei Schichten Backpapier etwa ½ cm-dick ausrollen, Sterne ausstechen. Mit einer Mischung aus

**10ml Wasser**,

**2g Ei-Ersatz**,

**1 Prise Zimt**,

**20g Puderzucker** bestreichen. Bei 120°C im vorgeheizten Ofen etwa 20 min. backen. Die Zimtsterne sind jetzt noch sehr weich, sie härten jedoch noch nach. Wer lieber harte Zimtsterne mag, die an gebrannte Mandeln erinnern, erhöht die Temperatur auf 140°C und verlängert die Backzeit etwas.

# Walnussplätzchen mit Kardamom



**300g Mehl,**  
**150g Stärke,**  
**180g gemahlene Walnüsse,**  
**200g Zucker,**  
**1 Prise Salz** und  
**1 Msp. Kardamom** vermischen.



**200g Alsan** in Stücken dazugeben, mit den Händen mit dem Mehl verkneten.

**6 EL kaltes Wasser** unterkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Zwischen zwei Backpapieren etwa ½ cm-dick ausrollen, Kleeblätter ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit **Sojamilch** bestreichen. Nach Belieben mit zerkleinerten **Walnüssen** bestreuen.





# Marzipanstollen



**350g Rosinen** in wenigen EL über Nacht oder einen oder mehrere Tage in **90g Rum** einlegen. **1 P. Trockenbackhefe** mit **1 TL Zucker** verrühren. Zunächst Löffel für Löffel, später den Rest von **150g Sojamilch** (handwarm) gut unterrühren. Etwa 15 Minuten warm gehen lassen.

**400g Mehl** mit **75g Zucker**, **2 Msp. gemahlener Vanille**, **2 Msp. gemahlenem Kardamom**, **2 Msp. gemahlener Muskatblüte** (Macis) und **1 Prise Salz** vermischen. Die Hefemischung, **150g weiche Margarine** sowie **40g Sojajoghurt** auf höchster Stufe unterkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig vergrößert hat. Die Rumrosinen abtrocknen, wenn sich noch Flüssigkeit im Behälter befindet. **100g gewürfeltes Zitronat**, **100g gehackte Mandeln** und die Rumrosinen unterkneten. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Auf einem Backpapier zu einem großen Rechteck (20x30cm) formen. **200g Marzipan** mittig auf ein zweites Backpapier legen und mit einem dritten bedecken. Mit einem Nudelholz dünn und ebenfalls rechteckig ausrollen (15x27cm). Oberes Backpapier abziehen, Marzipandecke so auf den Stollenteig legen, dass sie an einer Seite bündig schließen, unteres Backpapier abziehen. Den Teig von der Seite her, an der Marzipandecke und Teig bündig liegen, fest mit Hilfe des Backpapiers unter dem Teig aufrollen. Die Rolle diagonal über das Backblech legen. Die Rolle von oben an beiden Seiten gleichzeitig kräftig eindrücken, so dass die typische Stollenform entsteht. Die Ofentemperatur auf 150°C reduzieren, 55-60 Minuten backen. Kurz vor Backende circa **30g Margarine** schmelzen. Mit einem Pinsel den Stollen sofort mit dieser bestreichen und mit **Puderzucker** besieben.





# Kokosmakronen

- **85g Seidentofu** (gibt's z.B. im Naturkost Hall)
- **80ml Rapsöl**
- **2 EL Pflanzenmilch** (z.B. Soja- oder Reismilch)
- **115g Zucker**
- **1/2 TL Mandelextrakt** (oder Mandelaroma)
- **1 TL Vanilleextrakt** (oder Vanillearoma)
- **120g Mehl**
- **3/4 TL Backpulver**
- **1/4 TL Salz**
- **120g Kokosflocken**
- **85g Zartbitterschokolade**



Den Seidentofu mit dem Öl und der Pflanzenmilch in einem Mixer pürieren oder mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Die Extrakte/Aromen dazugeben, dann das Mehl, Backpulver und Salz unterrühren, bis alles gut miteinander vermengt ist. Die Kokosflocken unterrühren, bis ein fester Teig entstanden ist.

Je einen Esslöffel des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Sie können relativ nah beieinander stehen, da sie beim Backen kaum aufgehen. Den Teig nicht glätten! Für 12-14 Minuten bei 180°C backen, bis der Boden und die kleinen rausstehenden Kokosstücke leicht braun sind.

Anschließend die Schokolade schmelzen und die abgekühlten Makronen mit dem Boden in die Schokolade tunken, danach auf einem Backpapier auskühlen lassen.





# Cashew-Vanille-Kipferl



**150g Mehl**

**50g Cashews gemahlen** (elektr. Kaffeemühle)


**45g Zucker**

**110g Pflanzenmargarine** (kühl)

**1 Vanilleschote**

**1 Prise Meersalz**

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Eine Rolle formen, in Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen. Bei 180°C 12-15 Min. backen. Noch heiß mit gemahlener Vanille bestreuen.



Abgekühlt in eine Dose schichten. Nicht zusammen mit anderen Plätzchen, damit das Aroma der Vanille in der geschlossenen Dose gut durchziehen kann.

(Rezept frei nach Attila Hildmann)





# Florentiner



- 60g Alsan**
- 50g Agavendicksaft oder Ahornsirup**
- 100g brauner Zucker**
- 1 EL Vanille**
- 1/8l Hafersahne**



Zusammen erhitzen, bis alles gelöst ist.

- 140g Mandeln**
- 100g Haselnüsse**, gerieben
- 80g Cranberries**
- 40g Zitronat**, stark zerkleinert
- 40g Orangeat**, stark zerkleinert



...unterheben und vermischen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel Häufchen setzen und flach drücken. Bei 200°C ca. 8 Min backen, bis der Rand leicht bräunt.



Nach dem Abkühlen die Unterseite mit 250g geschmolzener veganer Kuvertüre oder Blockschokolade bestreichen.



# Mini-Elisenlebkuchen




- 380g Mandeln**, gerieben
  - 5 Bittermandelöl**, gerieben
  - 100g Orangeat**, fein gehackt
  - 100g Zitronat**, fein gehackt
  - Schale einer **unbehandelten Zitrone**
  - 2 TL Weinsteinbackpulver**
  - 2 TL Lebkuchengewürz**
  - 1/4 TL gem. Nelken**
  - 3 EL fein gemahlene Leinsamen**
  - 140g Reis- oder Sojamilch**
  - 260g Agavendicksaft**
  - Mandelblättchen** zum Verzieren
- 
- 

Alles bis auf die Mandelblättchen zu einem Tief verkneten. Mit einem Messer auf kleine Oblaten streichen. Dabei das Messer immer wieder in ein Glas Wasser eintauchen. Noch mit Mandelblättchen verzieren und über Nacht trocknen lassen. Bei 160°C 20-25 Minuten backen.

Zur Abwechslung kann man die Lebkuchen noch mit einem Zuckerguss oder mit Kuvertüre überziehen.

(Rezept frei nach dem Buch von Angelika Eckstein - Vegane Weihnachtsbäckerei)



# Belgische Waffeln



**150 g Soja-Drink** (oder andere pflanzliche Milch),

**150 g Mehl,**

**50 g Zucker,**


**125 g Margarine** (sehr weich bis geschmolzen),

**40 g Sojamehl,**

**1 Prise Salz,**

**1 Päckchen Vanillezucker** und

**1/2 Päckchen Backpulver** (oder etwas weniger) in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren und ca. 1 Minuteiterrühren.



Waffeleisen nach Anleitung vorbereiten (also aufheizen, ggf. einfetten). Teig auf das Waffeleisen geben (ca. 3 EL bzw. von den Menge einer Eiskugel) und backen. Die Waffel ist nach ca. 3 Minuten fertig, wobei beim Herausnehmen darauf zu achten ist, dass sie noch recht weich ist und somit noch leicht brüchig. Ist die Waffel leicht abgekühlt, wird sie knusprig.

