

FROHE WEIHNACHTEN

EINFACH

VEGAN

GÜNSTIG



KEKSEZEIT!

So versüßt du dir die Adventszeit



KOKOSMAKRONEN



MÜRBETEIG



HAFERKEKSE

JETZT WIRDS WEIHNACHTLICH...

EINFACHER MÜRBETEIG

Zutaten:

300g Weizen- oder Dinkemehl (Typ 1050)
200g weiche Margarine
100g Zucker
2 Pck. Vanillezucker oder
1/2 TL Vanillepulver

Zum verzieren: Puderzucker,
Schokostreusel oder bunte Streusel,
Zartbitterschokolade, Krokant...

“

Puderzuckerkleber:
150g Puderzucker
2 EL Wasser oder
Zitronensaft

Beides miteinander
verrühren, bis eine
klebrige Masse
entsteht.

Mehl, Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig danach für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl betreuen und den Teig mit einem Nudelholz (oder einer größeren, festen Flasche) ausrollen. Der Teig sollte zwischen 1-2 cm dick sein, dann kannst du anfangen auszustechen. Die Plätzchen auf ein Backblech legen und für ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen, bis sie goldbraun sind.

Eine Stunde auskühlen lassen und sie dann mit dem Puderzuckerkleber bepinseln und Streuseln bestreuen.



KOKOSMAKRONEN



Zutaten:

70 ml (Hafer-) Milch
200 g Puderzucker
200 g Kokosraspeln
1 Msp. Backpulver

Optional:

100 g Zartbitterkuvertüre

Milch in eine Schüssel geben. Den Puderzucker nach und nach mit einem Schneebesen kräftig unterrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Kokosraspeln gut mit dem Backpulver vermischen und zügig unter die Puderzuckermasse heben.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Makronen auf das Blech setzen. Nicht die Masse mit den Händen versuchen zu formen oder zu drücken!

Die Kokosmakronen für ca. 15 Minuten in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind.

Wenn die Makronen abgekühlt sind, kannst du Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und sie vorsichtig in der Schokolade wälzen.

Danach eine Stunde ruhen lassen, bis die Schokolade fest ist.



Wasserbad:

Wasser in einem Topf auf niedriger Stufe warm werden lassen.

Schokolade in eine Backschüssel oder einem Schälchen legen und diese über das heiße Wasser

legen. Durch die Wärme und den Dampf beginnt die Schokolade zu schmelzen.

SCHNELLE HAFERKEKSE

Zutaten:

50 g Mehl
200 g zarte Haferflocken
1 TL Backpulver
120 g weiche Margarine
120 g Zucker
1 Ei oder Eiersatz

Optional:

Zartbitterkuvertüre

Mehl, Haferflocken und Backpulver vermischen. Danach die feuchte Zutaten zugeben und mit den Händen zu einen festen Teig kneten.

Teig auf einer gut gemehlten Arbeitsfläche ausrollen, so dass der Teig ca. 2 cm dick ist.

Dann kannst du wieder Plätzchen ausstechen. Alternativ kannst du natürlich aus dem Teig auch einfach Kekse in Cookie-Form herstellen.

Die Kekse kommen für 10 Min. bei 180 Grad in den Ofen, bis sie goldbraun sind. Danach kannst du sie, wie oben bereits beschrieben, ebenfalls mit Zartbitterkuvertüre umranden.

“

Eiersatz:

Ein Ei lässt sich ganz einfach mit 1 EL geschroteten Leinsamen und 3 EL Wasser herstellen. Beide Zutaten mischen und drei Minuten stehen lassen, dann unter den Teig heben.



VANILLEKIPFERL

Zutaten:

300 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ
1050)
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
220 g weiche Margarine
100 g gemahlene Haselnüsse
6 EL (Hafer-) Milch

Glasur optional:

2 Pck. Vanillepulver mit etwas
Puderzucker

Die Zutaten in eine Schüssel geben und kneten. Aus dem Teig kannst du dann ca. 2 cm dicke "Würstchen" formen und diese etwas abrunden. Leg ein Backblech mit Backpapier aus und lege deine Kipferl darauf. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend die noch warmen Vanillekipferl in einer Vanillepulver - Puderzucker-Mischung wälzen.



GEBRANNT E MANDELN

DIESES JAHR KEIN WEIHNACHTSMARKT? MACH DIR EINFACH SELBER GEBRANNT E MANDELN..



Zutaten:

120 ml Wasser

160 g Zucker

1,5 Pck. Vanillezucker

1-2 TL Zimt

400 g Mandeln mit Haut

Wasser in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und alle Zutaten, außer der Mandeln, unterrühren.

Mischung zum Kochen bringen lassen, bis der Zucker flüssig ist.

Während das Zuckerwasser köchelt, Mandeln hinzugeben. Danach gut rühren, damit sich die Mandeln mit dem Zuckerwasser gut vermischen. Es dauert ca. 20 Minuten bis sich der Zucker auf die Mandeln absetzt. In der Zeit solltest du ständig rühren, damit es dir nicht anbrennt. Wenn alles fest genug ist, nimm den Topf von der Herdplatte und verteile die Mandeln auf einem Backblech. Dann müssen sie nur noch abkühlen und du siehst die Zuckerschicht.