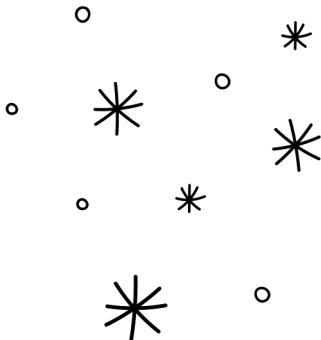


„FROHE FESTTAGE MIT VEGANEN LECKEREIEN: EIN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN-REZEPTEBUCH“

VEGAN





Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne schriftliche Zustimmung des Autors unzulässig. Darunter fallen auch alle Formen der elektronischen Verarbeitung. Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürfen.

© Nele L. Klein, 1. Auflage 2023

Kontakt: Piok & Dobslaw GbR, Alte Str. 3, 56072 Koblenz

Gesellschafter: Anna Piok + Tatjana Dobslaw

Email: onlybooks@gmx.de

Covergestaltung/Buchsatz/Layout :Tatjana Dobslaw

Marketing: Anna Piok

Fotos/Vektoren/Illustrationen im Buch: Lizenzen gekauft bei Depositphotos.com

Schrift/Elemente: free elements by canva.com

Druck und Distribution im Auftrag:

tredition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Germany

ISBN Taschenbuch: 978-3-384-06349-6

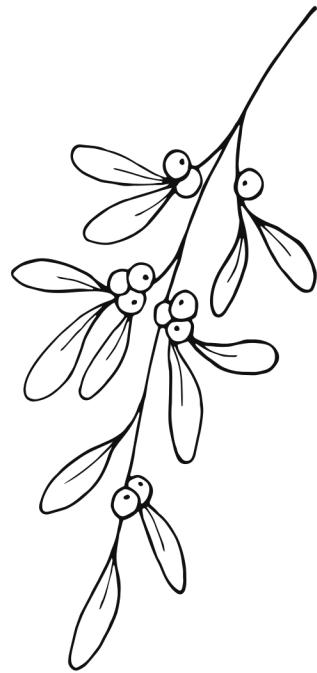
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden. Der Autor übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen und weiteren Informationen. Haftungsansprüche gegen den Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.

INHALTSVERZEICHNIS

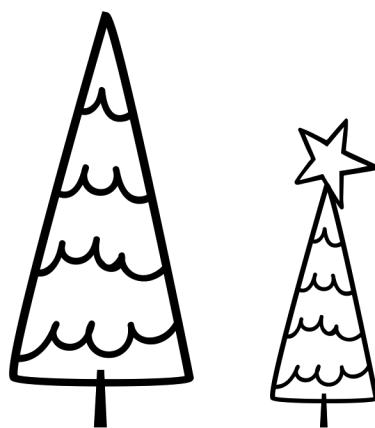
EINLEITUNG: AB SEITE 1

PLÄTZCHENREZEPTE. AB SEITE 3

- Vanillekipferl: Seite 4
- Schokoladenkekse: Seite 4
- Mandelhörnchen: Seite 6
- Zitronenplätzchen: Seite 6
- Pfeffernüsse: Seite 8
- Spekulatiusplätzchen: Seite 8
- Nusstaler: Seite 10
- Marzipankartoffeln: Seite 10
- Linzer Augen: Seite 12
- Walnuss-Florentiner: Seite 12
- Gewürzkekse: Seite 14
- Fruchtstangen: Seite 14
- Schokoladen-Brownie-Plätzchen: Seite 15
- Zitronen-Blaubeerplätzchen: Seite 15
- Pistazien-Shortbread: Seite 16
- Kokosmakronen: Seite 16
- Schoko-Nougat-Plätzchen: Seite 18
- Haferflocken-Cranberry-Plätzchen: Seite 18
- Dattel-Walnuss-Plätzchen: Seite 20
- Schoko-Kokosmakronen: Seite 20
- Nougat-Taler: Seite 21
- Pekannuss-Sandplätzchen: Seite 21
- Schokoladen-Orangen-Biscotti: Seite 22
- Kokos-Kirsch-Plätzchen: Seite 22



Schneemann-Plätzchen: Seite 24
Kürbiskern-Schoko-Plätzchen: Seite 24
Apfel-Zimt-Plätzchen: Seite 26
Heidelbeer-Mandel-Plätzchen: Seite 26
Mohn-Marzipan-Plätzchen: Seite 28
Pistazien-Biscotti: Seite 28
Mandel-Orangen-Cantuccini: Seite 29
Anisplätzchen: Seite 29
Ingwer-Orangen-Plätzchen: Seite 30
Kokos-Zitronen-Bällchen: Seite 30
Lebkuchen-Herzen: Seite 32
Orangenplätzchen: Seite 32
Kürbiskern-Karamell-Plätzchen: Seite 34
Pekannuss-Karamell-Plätzchen: Seite 34
Kirsch-Amaretto-Plätzchen: Seite 35
Pistazien-Rosmarin-Plätzchen: Seite 35



EINLEITUNG:

Weihnachten ist eine Zeit des Zusammenseins, der Liebe und des Genusses. Es ist die Zeit, in der wir uns versammeln, um Erinnerungen zu schaffen, Geschichten zu teilen und festliche Köstlichkeiten zu genießen. Traditionell sind Weihnachtsplätzchen ein fester Bestandteil dieser Feiertage. Doch was ist, wenn Sie sich entschieden haben, den Weg des Veganismus zu gehen oder Gäste mit verschiedenen Ernährungspräferenzen begrüßen zu wollen? Keine Sorge! Dieses Weihnachtsplätzchen-Rezeptbuch ist genau das, wonach Sie gesucht haben.

Wir werden Sie auf eine kulinarische Reise mitnehmen, auf der Sie die köstliche Welt der veganen Weihnachtsplätzchen entdecken werden. Von klassischen Favoriten bis hin zu innovativen Neuinterpretationen – diese Rezepte werden Ihre Feiertage mit Freude und Leckereien füllen. Lassen Sie uns gemeinsam den Ofen vorheizen und in die faszinierende Welt der veganen Weihnachtsbäckerei eintauchen.

Warum vegane Weihnachtsplätzchen?

Bevor wir in die Rezepte eintauchen, lassen Sie uns überlegen, warum vegane Weihnachtsplätzchen in dieser Saison eine großartige Wahl sind. Veganismus ist nicht nur eine ethische Entscheidung, sondern auch eine umweltfreundliche und gesundheitsbewusste Wahl. Durch die Vermeidung von tierischen Produkten in Ihrer Weihnachtsbäckerei tragen Sie aktiv dazu bei, die Umweltauswirkungen zu reduzieren und tierisches Leid zu verhindern. Gleichzeitig können Sie Ihre Familie und Freunde mit leckeren, tierfreundlichen Köstlichkeiten verwöhnen.

Die Grundlagen der veganen Weihnachtsbäckerei

Bevor wir in die Rezepte eintauchen, ist es wichtig, die Grundlagen der veganen Weihnachtsbäckerei zu verstehen. Vegan zu backen erfordert einige einfache, aber wesentliche Alternativen für tierische Produkte. Hier sind einige gängige Zutaten, die in vielen Rezepten verwendet werden:

Vegane Butter:

Sie können pflanzliche Margarine oder Kokosöl als Ersatz für Butter verwenden.

Pflanzliche Milch:

Mandelmilch, Sojamilch, Hafermilch und Cashewmilch sind hervorragende Alternativen zur Kuhmilch.

Ei-Ersatzstoffe:

Eier können oft durch Apfelmus, pürierte Bananen, Aquafaba, Leinsamen- oder Chiasamen-Mischungen oder kommerzielle Ei-Ersatzstoffe ersetzt werden.

Veganer Zucker:

Normaler Kristallzucker ist in der Regel vegan, aber achten Sie auf bio-vegane Zuckersorten, wenn Sie sicher sein möchten.

Vanilleextrakt:

Stellen Sie sicher, dass Ihr Vanilleextrakt keine tierischen Zusatzstoffe enthält.

Mehl:

Weizenmehl ist in der Regel vegan, Sie können aber auch andere Mehlsorten wie Vollkornmehl, Dinkelmehl oder glutenfreies Mehl verwenden.

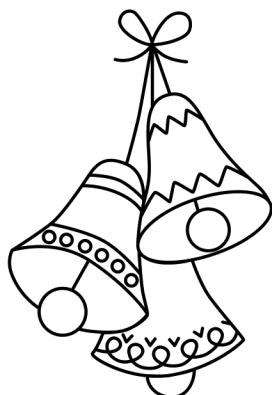
Backpulver und Backnatron:

Diese sind normalerweise vegan, überprüfen Sie jedoch die Etiketten auf tierische Zusätze.

Gewürze und Aromen:

Die meisten Gewürze und Aromen sind vegan, aber lesen Sie die Etiketten, um sicherzustellen, dass keine tierischen Produkte enthalten sind.

Mit diesen einfachen veganen Alternativen sind Sie gut gerüstet, um Ihre Lieblingsplätzchenrezepte in köstliche vegane Versionen umzuwandeln.



KLASSISCHE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN – VEGAN NEU INTERPRETIERT

Das sind die Rezepte für 40 verschiedene vegane Weihnachtsplätzchen. Ich hoffe, Sie helfen Ihnen dabei, leckere und festliche Plätzchen zu backen. Bitte beachten Sie, dass die Nährwerte pro Portion geschätzt sind und je nach genauen Zutaten und Portionsgröße variieren können.

VIEL SPAß BEIM BACKEN UND GENIEßen!



VANILLEKIPFERL

Zutaten für 4 Portionen/1 Backblech:

- 200 g vegane Margarine
- 80 g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer Schüssel die vegane Margarine, Puderzucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Das Mehl, die gemahlenen Mandeln und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Kipferln formen und auf ein Backblech legen. Bei 180°C etwa 12-15 Minuten goldbraun backen. Die noch warmen Kipferl in Puderzucker wälzen und abkühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: Kalorien: 300 kcal / Kohlenhydrate: 26 g / Fett: 20 g / Eiweiß: 3 g

SCHOKOLADENKEKSE

Zutaten für 4 Portionen/1 Backblech:

- 225 g vegane Margarine
- 200 g Tassen brauner Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 250 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Backnatron
- Eine Prise Salz
- 125 g vegane Schokoladenchips

Zubereitung:

In einer Schüssel die vegane Margarine, brauenen Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Das Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Backnatron und Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Die veganen Schokoladenchips unter den Teig mischen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Bei 180°C etwa 10-12 Minuten backen. Die Kekse auf einem Rost abkühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: Kalorien: 220 kcal / Kohlenhydrate: 30 g / Fett: 11 g / Eiweiß: 2 g