

KÜCHENRATGEBER

LENA MERZ

# WEIHNACHTSBÄCKEREI VEGAN

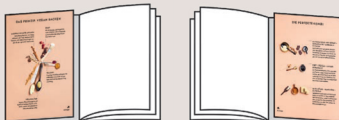


G|U

# INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:  
VEGAN BACKEN



DIE PERFEKTE  
KOMBI

Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
PFLANZENDRINK  
MIXEN



Immer griffbereit:  
SO GELINGT'S:  
TIPPS & TRICKS

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

# REZEPTKAPITEL



## 06 KLASISCHE PLÄTZCHEN



## 24 KREATIVE KEKSE



## 42 KUCHEN, MUFFINS & CO.

04 DIE AUTORIN  
05 SCHOKO-INGWER-SPLITTER  
16, 18, 21, 22, 39 COVERREZEPTE  
60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS  
62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für ca. 45 Stück • 30 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • 2 Std. 30 Min. Abkühlen •  
Pro Stück ca. 35 kcal, 0 g EW, 3 g F, 2 g KH

## KOKOSMAKRONEN

LOW CARB

100 g Aquafaba (Kichererbsen-  
Kochwasser, Glas)  
½ TL Weinstein-Backpulver  
1 TL Johannisbrotkernmehl  
2 TL Zitronensaft  
80 g Rohrohrzucker  
200 g Kokosraspel

### GUT ZU WISSEN

Aquafaba ersetzt bei diesen Makronen den klassischen Eischnee. Da es keine heißen Temperaturen verträgt, eignet sich Aquafaba nur für Plätzchen, die bei Temperaturen unter 140° getrocknet werden. Statt mit Kokosraspeln gelingen die Makronen auch mit gemahlenen Haselnüssen.

- 1 Aquafaba und Backpulver in die Schüssel der Küchenmaschine geben und in ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. (Alternativ in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen).
- 2 Johannisbrotkernmehl und Zitronensaft zur Schaummasse geben und ca. 2 Min. weiterschlagen. Dann den Zucker in ca. 3 Min. sehr langsam einrieseln lassen und dabei auf höchster Stufe weiterschlagen. Zuletzt die Kokosraspel vorsichtig unter die Schneemasse heben.
- 3 Den Backofen auf 120° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Makronenmasse mit zwei Teelöfeln in walnussgroßen Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Häufchen im Ofen (oben und unten) 25–30 Min. backen, dabei die Backbleche nicht tauschen.
- 4 Die Makronen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech ca. 30 Min. abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter setzen und in ca. 2 Std. vollständig auskühlen lassen. In eine Blechdose schichten und kühl aufbewahren.



Für ca. 50 Stück • 30 Min. Zubereitung • 10 Min. Backen • Pro Stück ca. 70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 5 g KH

## PISTAZIEN-FLORENTINER

EXTRANUSSIG

100 g Rohrohrzucker  
90 g aufschlagbare Sojacreme  
70 g vegane Pflanzenmargarine  
50 g Agavendicksaft  
120 g Pistazienkerne  
30 g getrocknete Cranberries  
(ungezuckert)  
150 g Mandelblättchen  
100 g vegane weiße Schokolade

**1** Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Zucker, Sojacreme, Margarine und Agavendicksaft in einem kleinen Topf aufkochen und köcheln lassen, bis die Masse leicht andickt. Die Pistazien grob hacken. Pistazien, Cranberries und Mandelblättchen unter die Zuckermasse rühren.

**2** Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen, dabei darf stellenweise das Backpapier durchscheinen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis die Florentinermasse leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer in Quadrate (3 × 3 cm) schneiden.

**3** Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Florentiner jeweils zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.



Für ca. 30 Stück • 20 Min. Zubereitung • 40 Min. Kühlen • 10 Min. Backen • Pro Stück ca. 40 kcal, 1 g EW, 2 g F, 4 g KH

## DATTELRAUTEN

ZUCKERFREI

110 g Soft-Datteln (entsteint)  
40 g Cashewmus  
80 g gemahlene Mandeln  
1 TL Weinstein-Backpulver  
40 g Mehl  
1 TL gemahlener Kardamom  
Salz

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten

**1** Die Datteln mit Cashewmus und 3 EL Wasser in einem Standmixer fein pürieren. Mandeln, Backpulver, Mehl, Kardamom und 1 Prise Salz zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig mixen. Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Min. kühlen.

**2** Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer in Rauten (ca. 3 × 3 cm) schneiden.

**3** Die Rauten auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.

# ANIS-HASELNUSS-CANTUCCINI

AUS ITALIEN

140 g Apfelmarmelade (Glas)  
120 g Rohrzucker  
250 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 TL Weinstein-Backpulver  
1 TL gemahlener Anis  
175 g Haselnusskerne (ersatzweise  
Walnusskerne)

## HALTBARKEITS-TIPP

Knusprige Plätzchen werden am besten sortenrein aufbewahrt. Denn nur so bleiben sie auch für mehrere Tage lang schön knackig.

1 Apfelmarmelade und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. verquirlen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Anis und Haselnüsse mischen. Die Mehlmischung zum Apfelmarmelade geben und alles zügig verrühren.

2 Den Backofen auf 160° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 3 Rollen (3 cm Ø) formen und diese etwas flach drücken. Die Teigrollen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

3 Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Rollen vorsichtig auf ein Küchentisch ziehen und mit einem Sägemesser in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf der Schnittfläche wieder auf das Blech legen und in den Ofen (Mitte) schieben. Den Backofen auf 150° zurückschalten und die Cantuccini noch ca. 20 Min. rösten, bis sie knusprig sind.

4 Die Cantuccini aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten und kühl lagern.







Für 12 Stücke • 15 Min. Zubereitung • 40 Min. Backen • Pro Stück ca. 180 kcal, 2 g EW, 6 g F, 29 g KH

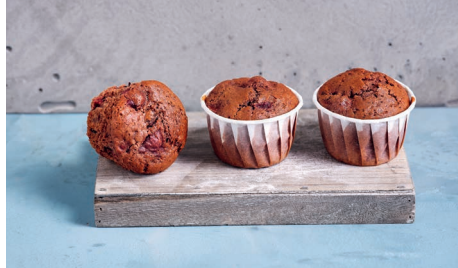
## KAKI-GEWÜRZKUCHEN

WÜRZIG

225 g Mehl  
1 ½ TL Weinstein-Backpulver  
Salz  
100 g Rohrohrzucker  
4 EL Öl  
150 ml Mineralwasser mit  
Kohlensäure  
2 TL Spekulatiusgewürz  
2 Kakis (ersatzweise Äpfel)  
35 g kalte vegane Pflanzen-  
margarine

AUSSERDEM  
Springform (26 cm Ø)  
vegane Pflanzenmargarine für  
die Form

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Margarine einfetten. 150 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 50 g Zucker in einer Schüssel mischen. Öl, Mineralwasser und 1 TL Spekulatiusgewürz zugeben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zügig zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und glätten.
- 2 Kakis waschen, längs halbieren und vom unteren Ende her in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Jeweils mehrere Scheiben leicht versetzt senkrecht auf den Teig setzen, sodass ein Muster entsteht.
- 3 Übriges Mehl (75 g), Zucker (50 g) und Spekulatiusgewürz (1 TL) in einer Schüssel mischen. Margarine 1 cm groß würfeln, zufügen und alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verkneten. Diese auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 35–40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Für 12 Stück • 20 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • Pro Stück ca. 205 kcal, 3 g EW, 8 g F, 28 g KH

## GLÜHWEIN-KIRSCH-MUFFINS

MIT ALKOHOL

1 Glas Sauerkirschen (360 ml)  
60 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)  
100 g Roggenmehl  
150 g Dinkelmehl (Type 630)  
80 g Rohrohrzucker  
2 EL Kakaopulver  
2 TL Weinstein-Backpulver  
100 ml Glühwein  
100 ml Mineralwasser mit  
Kohlensäure  
60 ml Öl

AUSSERDEM  
12er-Muffinform  
12 Muffin-Papierförmchen

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Papierförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Schokolade fein hacken.
- 2 Roggen- und Dinkelmehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und gehackte Schokolade in einer Rührschüssel mischen. Glühwein, Mineralwasser und Öl in einem Messbecher verrühren. Die Glühweinsmischung zur Mehlmischung gießen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts sehr zügig verrühren. Die abgetropften Kirschen mit einem Löffel unterheben.
- 3 Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

# DAS FEST DER LIEBE GANZ VEGAN



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Veganes Weihnachtsgebäck – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern  
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Süße Naschereien – Plätzchen, Kekse, Konfekt und Kuchen  
ohne tierische Produkte



MIT KOSTENLOSER APP ZUM  
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE



Dieses Buch  
ist auf PEFC-  
zertifiziertem  
Papier aus  
nachhaltiger  
Waldwirtschaft  
gedruckt.

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-8013-1



€ 11,99 [D]

[www.gu.de](http://www.gu.de)