



Plätzchen

Zimtsterne

Vanillekipferl

Gebrannte Mandeln

Pekannuss – Schoko - Cookies

Himbeer – Zitronen – Kekse

Husarenkrapfen

Viel Spaß und gutes Gelingen!



Vegane Zimtsterne

ca. 40 Stück

Teig:

100 g gemahlene Haselnüsse

75 g gemahlene Mandeln

60 g Puderzucker

1 EL Zimt

1 Prise Salz

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Zitronen-Glasur:

60 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft oder Wasser

1. Den Keksteig herstellen: Die gemahlene Haselnüsse, die gemahlene Mandeln, den Puderzucker, den gemahlene Zimt und eine Prise Salz verrühren. Dann den Zitronensaft und das Wasser hinzufügen und mit den Händen (oder einer Küchenmaschine) zu einem klebrigen Plätzchenteig verkneten. Den Teig zu einem flachen Ball formen, fest in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 1 Stunde kühlen.
2. Zimtsterne ausstechen : Den Teig auf einem Stück Frischhaltefolie etwa 0,6 cm dick ausrollen. Dann mit einer Sternausstechform Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Zimtsterne bei 200 °C etwa 6-8 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht knusprig sind. Dann vollständig abkühlen lassen.
3. Den Zuckerguss zubereiten: In einer kleinen Schüssel den Puderzucker, den Zitronensaft und das Wasser zu einer dicken Paste verrühren. Die Kekse mit der Glasur bestreichen und Die abgekühlten Kekse mit der Zitronenglasur bestreichen und kurz beiseitelegen, bis sie fest geworden ist. Nach Belieben mit etwas Puderzucker oder einer Prise Zimt bestreuen und genießen!

<https://biancazapatka.com/de/vegane-zimtsterne/>



Vanillekipferl

Ca. 40 Stücke

250 g Weizen- oder Dinkelmehl

1 Prise Salz

1 EL Mais- oder Speisestärke oder Vanille-Puddingpulver

150 g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker + mehr zum Bestäuben

2 Pck. Vanillezucker oder gemahlene Vanille*

230 g Vegane Butter oder Margarine (zimmerwarm)

1. Mehl, Salz, Speisestärke, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermischen. Zimmerwarme vegane Butter in kleinen Stücken hinzugeben und alles mit den Knethaken eines Handmixers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in eine ca. 3-4 cm dicke Rolle rollen und halbieren. Anschließend die Rollen fest in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Messer in etwa 1 cm-breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer kleinen Rolle rollen, dabei die Enden etwas dünner machen. Beide Enden zueinander biegen, sodass eine Mondform entsteht.
Geformte Kipferl auf das vorbereitete Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Min. backen, bis die Enden leicht bräunlich werden. Anschließend auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und genießen!

Notizen: Statt Vanillezucker kann man auch gemahlene Vanille oder Tonkabohne oder Vanilleextrakt nehmen. Dann ggf. 1 EL mehr Puderzucker hinzufügen.

Ober/Unterhitze 180 ° (160°C Umluft)

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/vegane-vanillekipferl>



Gebrannte Mandeln

Zutaten für 4 Portionen gebrannte Mandeln:

200 g ungeschälte Mandeln
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
125 ml Wasser

Zubereitung:

Den Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter Rühren auf mittlerer Hitze weiter kochen, bis kein Wasser mehr in der Pfanne ist. Man erkennt diesen Moment leicht, da sich die Konsistenz des Zuckersirups von feucht in trocken-krümelig ändert.

Die Mandeln müssen dann sofort aus der Pfanne und auf ein bereitgestelltes Backblech mit Backpapier verteilt werden. Ansonsten schmilzt das entstehende Karamell oder es brennt an und man bekommt einen großen Mandelklumpen.

Beim Verteilen auf das Backpapier darauf achten, dass die gebrannten Mandeln nicht aneinanderkleben.

Die gebrannten Mandeln etwas abkühlen lassen, dann sind sie fertig. Frisch und noch warm schmecken sie am besten.

Alternative mit dem Thermomix:

Zutaten
Mandeln
200 g ungeschälte Mandeln
10 g vegane Butter/Margarine (kann man auch weglassen)
90 g brauner Zucker
1/2 TL Zimt
10 g Wasser, alternativ Amaretto

Zubereitung

Mandeln, vegane Butter, brauner Zucker und Zimt in den Mixtopf geben, Messbecher rauf und 8 Minuten/Varoma/Linkslauf/Stufe 1.

Dann das Wasser oder Amaretto zugeben, aufpassen, dass es nicht zu viel ist, Messbecher rauf und dann nochmal 12 Minuten/Varoma/Linkslauf/Stufe 1.

Die Mandeln auf ein Backblech geben, verteilen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen. Mit dem Spatel ab und zu auseinanderschieben.



PERLENBESETZTE HIMBEER-ZITRONEN- KEKSE

ca. 60 Stück.

Für den Mürbeteig:

400 g Weizenmehl Type 405
100 g Feinzucker
½ TL Vanillepulver
1 Msp. Salz
200 g vegane Butter oder Margarine, zimmerwarm
2 EL Himbeerpaste (oder passierte
Himbeermarmelade)
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
1 EL Zitronensaft

Für das Dekor:

2 EL Zitronensaft
150 g Puderzucker
etwas Rote-Bete-Pulver (oder rote Lebensmittelfarbe)
ca. 60 kleine Zuckerperlen

1. Mehl, Zucker, Vanille und Salz mischen. Vegane Butter, Himbeerpaste, Zitronensaft und -schale zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und verschiedene Motive ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
3. Zitronensaft und Puderzucker verrühren, mit Rote-Bete-Pulver rosa einfärben und den Guss auf die ausgekühlten Kekse streichen, mit den Zuckerperlen verzieren.

DES DAS ORIGINAL: BUTTERKEKSE

Für die Butterkekse Himbeerpaste und Zitrone durch 2 EL Pflanzendrink ersetzen.
Die Zuckermenge auf 120 g erhöhen.

Weihnachtszeit ist Dekozeit! Wer gerne verziert, ist bei diesen Sugar Cookies genau richtig.



Vegane Husarenkrapfen

ca. 45 STÜCK

Teig:

250 g Weizenmehl Type 405
150 g Margarine, in Stücken
120 g Puderzucker
50 g Mandelmehl
1TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser

Füllung:

200 g Johannisbeerkonfitüre
2 EL Rum

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kalt stellen.
2. Den Ofen auf 170°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in kleinen Portionen zu Kugeln formen, leicht flach drücken und mit dem Daumen eine Mulde eindrücken. Auf das Blech setzen und 10-15 Min. goldbraun backen.
3. Johannisbeerkonfitüre und Rum im Topf leicht erwärmen, Die Plätzchen mit der Konfitüre füllen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Der Teig für die Husarenkrapfen ist der ideale Mürbeteig ohne Butter. Ihr könnt ihn daher auch einfach ausrollen und mit Plätzchen-ausstechern formen, backen und verzieren.