



11



VEGANE REZEPTE

WEIHNACHTEN

www.veganevibes.de



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Dinkelmehl, Leinsamenmehl, vegane Margarine, Rohrohrzucker, Mandelmilch und Bourbon Vanille in eine große Backschüssel geben. Mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Abdecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit zwei verschiedenen Ausstechformen (je einen großen und einen kleineren Ausstecher, um in der Mitte das Loch für den Deckel) ausstechen. Bei mir wurden es je 15 Böden und 15 Deckel.
5. Auf dem Backblech verteilen und für maximal 20 Minuten backen, bis die Plätzchen zwar durchgebacken, aber nicht zu braun geworden sind.
6. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Die Böden mit Marmelade bestreichen und je einen Deckel darauflegen. Kurz andrücken und fertig.
7. Optional mit Bio-Puderzucker bestreuen.
8. Hält bei kühler Raumtemperatur abgedeckt bis zu 2 Wochen (ähnlich wie anderes Dauergebäck wie z.B. Stollen).

60 Minuten

30 Spitzbuben

✕ veganevibes.de/vegane-spitzbuben/

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 300 g feines Dinkelmehl Typ630 oder Weizenmehl Typ550
- 15 g Leinsamenmehl - Sojamehl oder Ei-Ersatz nach Wahl, **kann auch weggelassen werden, sorgt aber für eine bessere Bindung*
- 200 g vegane Margarine - *ich nehme Bio Alsan*
- 100 g Rohrohrzucker
- 30 ml Mandelmilch oder eine andere Pflanzenmilch
- 1/2 TL Bourbon Vanille gemahlen oder 1 TL Vanilleextrakt

ZUM FÜLLEN:

- 250 g Himbeermarmelade gekauft oder selbst gemacht
- optional 1-2 EL Chiasamen

TOPPING:

- optional Bio-Puderzucker nach Belieben

VEGANE SPITZBUBEN

VEGANE SPITZBUBEN

Einfache, mürbe und vegane Spitzbuben Plätzchen, gefüllt mit leckerer Himbeermarmelade und getoppt mit feinem Puderzucker. Perfekt für den veganen, weihnachtlichen Plätzchenteller.

BÄRENTATZEN KEKSE

Vegane Bärentatzen aus feinem Dinkelmehl, herrlich mürbe dank der Zugabe von feiner Maisstärke, überzogen mit leckerer dunkler Schokolade. Eine süße Versuchung, perfekt als vorweihnachtliches Gebäck oder für den Schokoladenhunger zwischendurch.

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten FÜR DEN TEIG in eine große Backschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ich habe hier mit den Händen gearbeitet, es funktioniert aber auch wunderbar mit einer Küchenmaschine.
2. Für mindestens 2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen, damit der Teig wieder etwas fester wird. Ich habe den Teig über Nacht im Kühlschrank gelassen.
3. Nach Ablauf der Kühlzeit Backofen auf 170 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und je 15g pro Plätzchen mit einem Löffel abtrennen. Mit den Händen zu einer Kugel rollen, flach drücken und eine Seite mit einer großen Gabel eindrücken.
5. Sobald alle Plätzchen fertig verarbeitet sind, Backblech in den Ofen schieben und 15-17 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
7. FÜR DEN SCHOKO ÜBERZUG Schokolade zusammen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen.

2 Stunden 25 Minuten

30 Bärentatzen

8. Plätzchen Stück für Stück mit einer Seite in die Schokolade tauchen und überziehen. Auf ein Pralinengitter legen und abtropfen lassen. Falls kein Gitter vorhanden, einfach auf das Backpapier legen und warten bis die Schokolade fest geworden ist. Im Kühlschrank geht das schneller.
9. Zusammen mit einem Heißgetränk oder einfach so genießen!

✕ veganevibes.de/baerentatzen-kekse-vegan/

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 100g feines Dinkelmehl (*ich verwende Typ 630*) 3/4Tasse
- 125g Maisstärke (1 Tasse)
- 85g Puderzucker (2/3 Tasse)
- 200g vegane Margarine (*ich verwende Bio-Alsan*) 7/8 Tasse
- 22,5g Kakaopulver (3 EL)
- 30ml Mandelmilch oder eine andere Pflanzenmilch (2 EL)
- 1/2 TL Bourbon Vanille gemahlen oder 1 TL Vanille Extrakt
- Eine Prise Meersalz

FÜR DEN SCHOKO ÜBERZUG:

- 100g dunkle, vegane Schokolade (1 Tasse)
- 4,5g Kokosöl (1 TL)

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
2. FÜR DEN TEIG alle Zutaten in eine Küchenmaschine oder eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Wenn es die Zeit erlaubt, Teig für 5-10 Minuten in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Dieser Schritt ist nicht zwingend notwendig, allerdings lässt sich der Teig dann etwas leichter verarbeiten.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig oval mit einer Dicke von etwa 2mm ausrollen.
5. FÜR DIE ZUCKER-ZIMT FÜLLUNG Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammenmischen.
6. Ausgerollten Teig mit Öl oder Margarine einpinseln und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuen.
7. Teig einrollen und in circa 16 kleine Zimtrolle schneiden. Die Enden als Verschnitt mitbacken, die sind auch sehr lecker.
8. Zimtschnecken Kekse auf dem Backblech verteilen und in den Ofen schieben. 15 Minuten backen, bis die Kekse trocken und leicht gebräunt aussehen.
9. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Genießen!

25 Minuten

16 Zimtschnecken

✕ veganevibes.de/zimtschnecken-kaffee-kekse-25-minuten/

ZIMTSCHNECKEN KAFFEE KEKSE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 45ml Ahornsirup (1/3 Tasse)
- 32g Mandelmus Alternativ: Cashewmus oder eine anderes Nussmus oder Nussbutter 2 EL
- 24g Mandelmehl (keine gemahlene Mandeln) Alternativ: Mehr Dinkelmehl oder glutenfreie Mehlmischung verwenden (1/4 Tasse)
- 96g feines Dinkelmehl oder glutenfreie Mehlmischung (3/4 Tasse)
- 1/4 TL Backpulver
- Eine Prise Salt

FÜR DIE ZUCKER-ZIMT FÜLLUNG:

- Etwas Brat- und Backöl oder geschmolzene Margarine zum einfetten
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 25g Rohrohrzucker oder Kokosblütenzucker (2 EL)

ZIMTSCHNECKEN KAFFEE KEKSE

Vegane Zimtschnecken Kaffee Kekse aus feinem Dinkelmehl, natürlich gesüßt und herrlich zimtig. Ein knusprig-süßes Dauergebäck, dass sich perfekt zum Eintauchen in Dein Lieblings-Heißgetränk eignet.



HASELNUSS FUDGE

Extrem leckerer, haselnussig-schokoladiger veganer, glutenfreier Fudge für die perfekte schokoladige Versuchung zwischendurch. Cremig, zart-schmelzend, mit knackigen, gerösteten Haselnüssen.

ZUBEREITUNG

1. Eine Königs Kuchenform (25x11cm) mit Backpapier auslegen und gut andrücken, dass es möglichst gut am Rand anliegt.
2. In einem kleinen Topf oder Saucier alle Zutaten, außer die gerösteten Haselnüsse mit wenig Hitze erwärmen. Immer wieder rühren, bis alles geschmolzen ist und sich zu einer cremigen Masse verbunden hat.
3. Etwa $\frac{3}{4}$ der gerösteten Haselnüsse in die geschmolzene Schokoladenmasse geben und in die Königsform gießen. Die restlichen Nüsse darauf verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen.
4. Aus dem Kühlschrank nehmen, kurz etwas anwärmen bei Zimmertemperatur, in die gewünschte Portionsgröße schneiden und genießen!

2 Stunden 10 Minuten

20 Fudges

✕ veganevibes.de/veganer-haselnuss-fudge/

ZUTATEN

- 340g dunkle, vegane Schokolade oder Kuvertüre (2 Tassen)
- 80ml Kokosnusscreme (1/3 Tasse) *hierfür den festen Rahm der Kokosnussmilch abschöpfen
- 64g Haselnussbutter oder Haselnussmus selbst gemacht (1/4 Tasse)
- 60ml Ahornsirup (4 EL)
- 1/4 TL Bourbon Vanille gemahlen
- Eine Prise Meersalz
- 111g geröstete Haselnüsse (1 Tasse)
- Optional: 2-3 TL Lucuma Pulver

ZUBEREITUNG

1. Sollten die Datteln sehr hart sein, vor der Verarbeitung 30 Minuten in heißes Wasser einlegen und abseihen. Bei qualitativ hochwertigen Medjool Datteln kann dieser Schritt ignoriert werden, da die Datteln in der Regel weich genug sind.
2. Für den Teig alle Zutaten in einen Food Processor oder Hochleistungsmixer geben und mixen bis eine feine Trüffelmasse entstanden ist. Diese sollte schön klebrig, aber nicht zu trocken sein. Ansonsten noch einen Spritzer Orangensaft dazugeben.
3. Mit feuchten Händen 12 Kugel mit einem Gewicht von circa 25g formen (hier empfiehlt sich auch ein Eisportionierer) und im Orangen-Zucker rollen. Genießen!
4. Restliche Trüffel in eine wieder verschließbare Box geben und im Kühlschrank oder Gefrierfach lagern. Im Kühlschrank halten sie etwa 1 Woche, im Gefrierschrank bis zu 4 Wochen.

15 Minuten

12 Trüffel

✕ veganevibes.de/schoko-orangen-rohe-trueffel-15-minuten/

SCHOKO-ORANGEN TRÜFFEL

ZUTATEN

- Medijool Datteln, entsteint (9 Stück)
- 80g rohes Kakaopulver (2/3 Tasse)
- 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 30ml Orangensaft (2 EL)
- 52g Kokosnussöl, geschmolzen (1/4 Tasse)
- 1 Prise Meersalz

ZUM ROLLEN:

- 3-5 EL Kokosblütenzucker
- 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Orange

SCHOKO-ORANGEN TRÜFFEL

Extrem leckere, fruchtig-schokoladige rohe Trüffel als kleine aber feine Nachspeise oder für Zwischendurch, vegan und gluten-frei. Gerollt in karamelligem Kokosblütenzucker.



LEBKUCHEN PLÄTZCHEN

1 -Bowl vegane Lebkuchen Plätzchen, getoppt mit einem traumhaften Zuckerguss. Perfekt um Plätzchen ausstechen oder einfach als vegane Cookies zu backen. Du entscheidest – der Genuss ist bei jeder Variante einfach himmlisch.

ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel Leinsamen Ei vorbereiten und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Weiche Butter, Melasse, Mandelbutter, braunen Zucker, Meersalz, Gewürze und Backpulver dazugeben und mit einem Holzlöffel / Silikonschaber so lange rühren, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verbunden haben. Alternativ Küchenmaschine mit Teigaufsatz verwenden.
3. Dinkelmehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser sollte kompakt sein, aber nicht zu trocken. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Mandelmilch, falls zu flüssig, etwas mehr Mehl dazugeben.
4. Teig abdecken und mindestens eine Stunde, am besten über Nacht kühl stellen.
5. Ofen auf 175 Grad vorheizen und ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig vorsichtig etwa 3-4 mm dick ausrollen und großzügig mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht klebt.
6. Die gewünschten Formen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen. 8-10 Minuten backen. Je länger, desto knuspriger werden die Plätzchen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und so lange wiederholen, bis der Teig vollständig verbraucht ist.
7. FÜR DAS FROSTING in einer Schüssel 2 Tassen Puderzucker, 1 TL geschmolzene vegane Butter und 1-2 EL Mandelmilch zu einem glatten Frosting verrühren

1 Stunde 23 Minuten

25 Plätzchen

8. In einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel (mit abgeschnittener Ecke, Vorsicht nicht zu viel abschneiden) füllen und Plätzchen nach Belieben damit verzieren.
9. Bei Raumtemperatur einige Tage aufbewahren (wenn sie überhaupt so lange halten!) und genießen! *PS: Die Plätzchen eignen sich auch hervorragend als Christbaumschmuck.

✕ veganevibes.de/1-bowl-weihnachtliche-lebkuchen-plaetzchen/

ZUTATEN

FÜR DEN PLÄTZCHENTEIG

- 7g geschroteter Leinsamen + 37ml Wasser ergibt 1 Leinsamen-Ei
- 110g braunen Zucker (1/2 Tasse)
- 60g Mandelbutter (1/4 Tasse)
- 64,5g Melasse (3 EL)
- 57g vegane Butter geschmolzen, *ich nehme Bio-Altan* (1/4 Tasse)
- 3/4 TL Ingwer, gemahlen
- 1/2 TL Zimt, gemahlen
- Optional: 1/4 TL Muskat
- 1/4 TL Meersalz

- 1/2 TL Backpulver
- 160g feines, helles Dinkelmehl, *ich nehme Alnatura Typ 1050* (1 1/4 Tasse)
- FÜR DAS FROSTING:
- 260g Puderzucker, *ich nehme die Bio-Variante von Alnatura*
- 14g geschmolzene vegane Butter (1EL) *ich nehme Altan*
- 15-30ml Mandelmilch (1-2 EL)

ZUBEREITUNG

1. Sollten die Datteln sehr hart sein, vor der Verarbeitung 30 Minuten in heißes Wasser einlegen und abseihen. Bei qualitativ hochwertigen Medjool Datteln kann dieser Schritt ignoriert werden, da die Datteln in der Regel weich genug sind.
2. Für den Teig alle Zutaten in einen Food Processor (ich verwende hier meinen MagiMix) oder Hochleistungsmixer geben und mixen bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Dieser sollte schön klebrig, aber nicht zu trocken sein.
3. TIPP: Unbedingt lange genug mixen, bis der Teig richtig schön ölig wird und sich zu einem Klumpen formt.
4. Mit feuchten Händen 18 Kugel mit einem Gewicht von circa 25g formen (hier empfiehlt sich auch ein Eisportionierer) und in den Kokosnusss raspeln rollen.
5. TIPP: Energy Balls eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, dann werden sie richtig schön lecker.
6. Restliche Bliss Balls in eine wieder verschließbare Box geben und im Kühlschrank oder Gefrierfach lagern. Im Kühlschrank halten sie etwa 1 Woche, im Gefrierschrank bis zu 4 Wochen.

15 Minuten

18 Energy-Balls

✕ veganevibes.de/energy-balls-mit-walnuessen-und-zimt-15-minuten/

ENERGY-BALLS MIT WALNÜSSEN

ZUTATEN

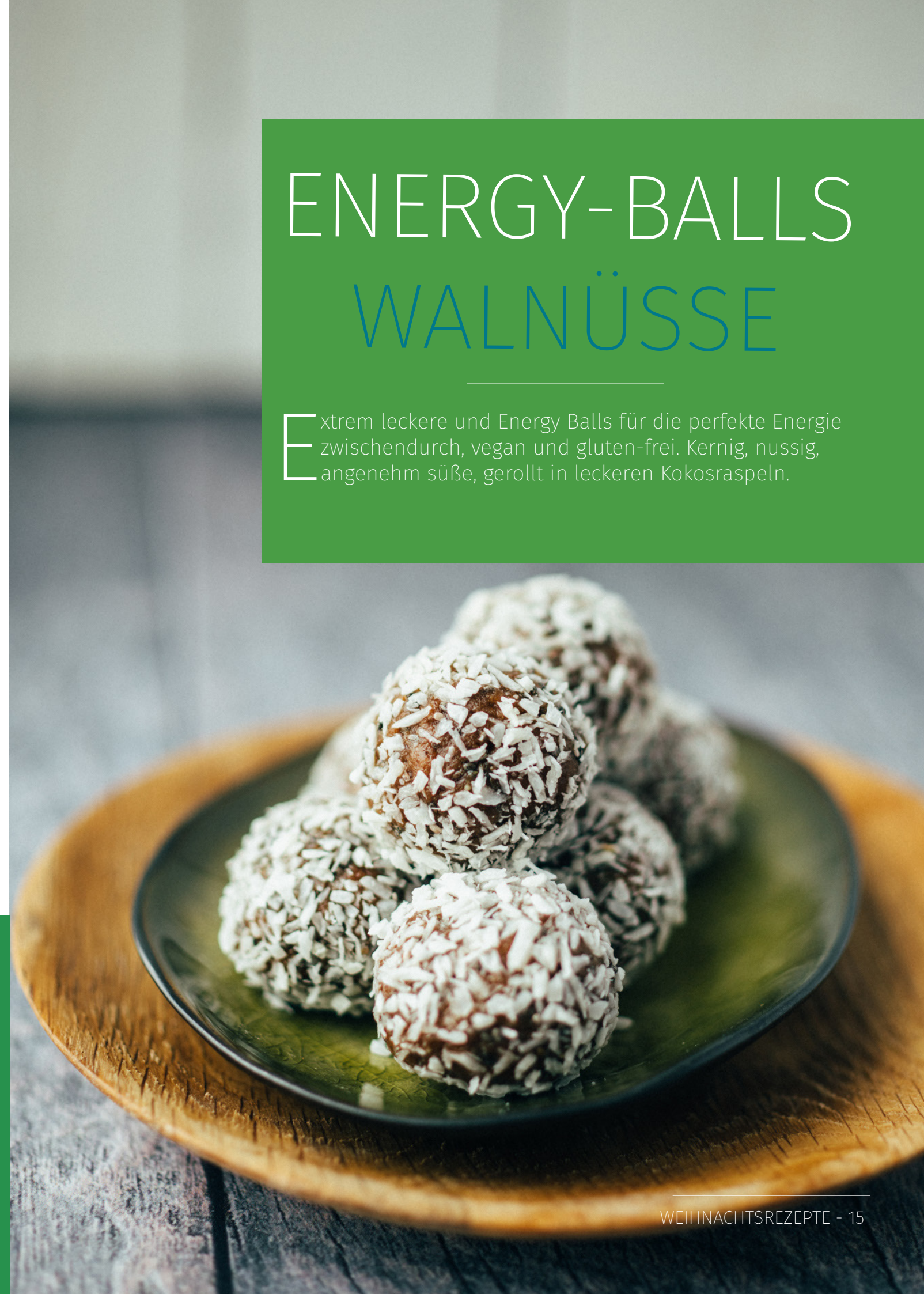
- 288g Medjool Datteln, entsteint (12 Stück)
- 200g Walnusskerne (1 Tasse)
- 2 1/2 EL Mandelmus ode ein anderes Nussmus
- 3,5g Chia Samen (1 TL)
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Meersalz

ZUM ROLLEN:

- 30g Kokosnusss raspeln (1/2 Tasse)

ENERGY-BALLS WALNÜSSE

Extrem leckere und Energy Balls für die perfekte Energie zwischendurch, vegan und gluten-frei. Kernig, nussig, angenehm süße, gerollt in leckeren Kokosraspeln.



CHAI-SCHOKOLADEN TRÜFFEL

3 Zutaten, vegane, glutenfreie Trüffel die natürlich gesüßt sind. Reichhaltig, cremig, mit einem wunderbar exotischen Aroma aus klassischem Chai Tee.

ZUBEREITUNG

1. Schokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Im Wasserbad vorsichtig schmelzen, auf keinen Fall zu heiß werden lassen.
3. Kokosnussmilch in einem weiteren kleinen Topf zusammen mit dem Chai Tee kurz aufkochen, dann Hitze wegnehmen und bei kleiner Flamme 10 Minuten ziehen lassen.
4. Nach Ablauf der Ziehzeit durch ein Sieb geben (oder Teebeutel herausnehmen) und die Chai Milch über die geschmolzene Schokolade geben.
5. So lange rühren, bis eine schöne, gleichmäßige Masse entstanden ist. Falls es am Anfang ein wenig zu klumpen beginnt, kein Problem. Einfach so langeiterrühren, bis sich alles gleichmäßig verbunden hat.
6. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse schön fest geworden ist (mindestens 30 Minuten, idealerweise über Nacht).
7. ZUM ROLLEN: Rohen Kakao in einen Teller geben.
8. Sobald die Masse fest ist, je einen Teelöffel portionieren und mit den Händen zu einem runden Trüffel formen. Zügig arbeiten, da die Trüffelmasse schnell wieder weich wird. Die fertigen Trüffel in rohen Kakao rollen und auf den beiseite stellen.

25 Minuten

20 Trüffel

9. So lange wiederholen, bis die Maße vollständig aufgebraucht ist.
10. Genießen und die restlichen Trüffel in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahren.

✕ veganevibes.de/chai-schokoladen-trueffel-3-zutaten/

ZUTATEN

- 500g dunkle vegane Schokolade
- 400 ml Kokosnussmilch
- 1 EL Chai Tee lose (oder 3 Teebeutel)

ZUM ROLLEN:

- Rohes Kakaopulver - nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 175 Grad vorheizen und ein Backblech leicht einfetten. Alternativ mit Backpapier auslegen, die Böden werden dann aber nicht so braun und karamellisieren nicht so stark.
2. Kokosnussrapeln in einen Food Processor geben und so lange auf höchster Stufe mixen, bis die Raspeln etwas zerfallen, cremig und vor allem formbar geworden sind. Vorsicht, nicht zu lange mixen, sonst entsteht Kokosnussbutter. Das wäre dann ein Schritt zu viel.
3. Ahornsirup und Vanille dazugeben und noch einmal gut vermischen.
4. Mit einem Esslöffel (für 10 Stück) oder einem Teelöffel (für 20 kleinere Stück) portionieren und in der Hand zu einer Kugel formen.
5. Mit Kokosöl bestreichen und in den Ofen geben. 8-10 Minuten backen, bis die Enden schön gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und die Böden der Makronen in Schokolade eintauchen. Auf einem Abtropfgitter oder Backpapier fest werden lassen.
7. Am besten frisch genießen! Überbleibsel halten bei Raumtemperatur etwa 5 Tage.

30 Minuten

20 Makronen

✕ veganevibes.de/5-zutaten-einfache-vegane-kosmakronen/

ZUTATEN

- 265 g Kokosraspeln - (3 Tassen)
- 1/4 TL Bourbon Vanille gemahlen
- 30 ml Ahornsirup - (1/2 EL)
- 6,75 g Kokosnussöl - geschmolzen (1/2 EL)
- 75 g dunkle - vegane Schokolade (1/2 Tasse)

5-ZUTATEN SCHOKOMAKRONEN

5-ZUTATEN SCHOKOMAKRONEN

Super leckere, einfach gemachte Kosmakronen, fertig in 30 Minuten vom Start bis zum Ende. Einfach und schnell gemacht.



6-ZUTATEN ZIMTSTERNE

Leckere vegane Zimtsterne, die mit nur 6 Zutaten und unter einer Stunde fertig sind. Perfekter Biss, außen knusprig, innen weich und durchzogen mit einer angenehmen ganz leicht säuerlichen Note aus Zitrone.



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Händen oder mit der Küchenmaschine (Knetaufsatz) zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Falls der Teig noch etwas zu fest ist, ein paar Tropfen mehr Wasser dazugeben (vorsichtig dosieren, sonst wird der Teig zu breiig). Der Teig sollte am Schluss die Konsistenz wie auf dem Bild haben.
2. Die Masse zu einer Kugel formen und für 45 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen. Dieser Vorgang ist wichtig, damit der Teig sich anschließend gut verarbeiten lässt.
3. Nach Ablauf der Kühlzeit den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und auf einer Silikonmatte oder einem Blatt Backpapier gleichmäßig ausrollen. Mit einem sternförmigen Ausstecher etwa 20 Zimtsterne ausstechen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und in den Ofen schieben und 6-8 Minuten backen lassen.
4. Die Zimtsterne sind fertig, wenn sie einen leicht goldbraunen Rand haben. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
5. Für den Guss den Puderzucker in eine Schüssel sieben, Zitronensaft und Wasser dazugeben und mit einem Löffel verrühren. Vorsicht mit der Flüssigkeit, da es schnell zu viel sein kann und der Guss zu flüssig wird. Der Guss ist ideal, wenn er eine cremige Konsistenz hat und sich leicht verstreichen lässt.

✕ veganevibes.de/6-zutaten-vegane-zimtsterne/

55 Minuten

20 Zimtsterne

6. Zimtsterne mit dem Guß einstreichen (Hier eignet sich am besten ein Löffel) und fest werden lassen.
7. Die fertigen Zimtsterne bei Zimmertemperatur aufbewahren und nach Belieben naschen.

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 130 g Haselnüsse - *gemahlen**
- 130 g Mandeln - *gemahlen**
- 100 g Bio-Puderzucker
- 4 g Zimt - *gemahlen*
- 7,5 ml Zitronensaft
- Optional: 1 Prise Bourbon Vanille *gemahlen*
- Optional: 1 Prise Meersalz
- 7,5-15 ml Wasser

FÜR DEN GUSS:

- 80 g Bio-Puderzucker
- 3,75 ml Zitronensaft
- Etwas Wasser
- **Ich mahle die Nüsse vorab selbst in meinem Hochleistungsmixer*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Dinkelmehl, gemahlene Haselnüsse, Maisstärke, vegane Margarine, Rohrohrzucker, Kakaopulver, Zimt, Mandelmilch und Meersalz in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben. Mit den Händen oder Teigprogramm zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte weich genug sein, um sich in einen Spritzbeutel füllen zu lassen und fest genug, um beim Spritzen und Backen in Form zu bleiben. Bei mir waren das genau 100ml, je nach Mehlsorte kann das noch etwas mehr sein.
3. Teig in eine Spritztülle oder Spritzbeutel geben und mit leichtem Druck Kringel direkt auf das Backpapier spritzen. Bei der Größe meiner Kringel waren es 24 Stück. Das kann je nach Größe der Kringel variieren.
4. In den Ofen schieben und 25 Minuten backen, bis die Plätzchen zwar durchgebacken, aber nicht zu braun geworden sind. Falls die Kringel während der Backzeit zu braun werden, Hitze etwas zurückdrehen.
5. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
6. Zartbitterkuvertüre und (optional) Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen. Tipp damit die Schokolade nicht zu heiß wird: Nur 2/3 der gesamten Schokolade schmelzen, vom Wasserbad nehmen und dann erst das restliche Drittel einrühren und in der Restwärme schmelzen lassen.

40 Minuten

24 Kringel

So vermeidest Du, dass die Schokolade beim Abkühlen klumpig wird, oder einen grauen Schleier bekommt. Falls Du ein Thermometer hast, dann achte darauf, dass die Schokolade nicht heißer als 35 Grad wird.

7. Kringel mit einer Seite in die Schokolade tauchen (optional mit Chia- oder Hanfsamen bestreuen) und zur Hälfte überziehen. Vollständig abkühlen lassen. Falls Du eine dickere Schicht magst, Vorgang wiederholen.
8. Hält bei kühler Raumtemperatur abgedeckt bis zu 2 Wochen (ähnlich wie anderes Dauergebäck wie z.B. Stollen).

✕ veganevibes.de/vegane-schoko-zimt-kringel-spritzgebaeck/

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 190 g feines Dinkelmehl Typ630 oder Weizenmehl Typ550 - gerne gemischt
- 20 g gemahlene Haselnüsse oder andere Nüsse nach Wahl
- 40 g Maisstärke
- 110 g vegane Margarine - ich nehme Bio Alsan
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimtpulver
- 100 ml Mandelmilch oder eine andere Pflanzenmilch - + mehr je nach Mehlsorte
- Eine Prise Meersalz

FÜR DEN SCHOKOÜBERZUG:

- 75 g Zartbitterschokolade
- optional 1 TL Kokosöl

TOPPING:

- optional Chia Samen
- optional Hanfsamen

SCHOKO-ZIMT KRINGEL

SCHOKO-ZIMT KRINGEL

Super leckere, einfach gemachte Kokosmakronen, fertig in 30 Minuten vom Start bis zum Ende. Einfach und schnell gemacht.

FROHE WEIHNACHTEN & HAPPY NEW YEAR 2019

CP2 Consulting UG (haftungsbeschränkt)
c/o VEGANE VIBES
Schacha 4
93155 Hemau

kontakt@veganevibes.de
www.veganevibes.de



SOCIAL MEDIA
[@VEGANEVIBES](#)

FOLLOW US
INSTAGRAM - FACEBOOK - PINTEREST