

## Heisse Schokolade

(Rezept von Surdham Göb – Meine vegane Küche)

### Zutaten

500 ml Sojamilch Vanille  
3 EL Kakao, schwach entölt  
1 Msp. gemahlene Vanille  
1 EL Vollrohrzucker  
evtl. 2 Msp. gemahlener Zimt

Alle Zutaten (bis auf den Zimt) zusammen langsam erhitzen und dabei klümpchenfrei rühren. Wenn die Schokolade heiß ist, vom Herd nehmen und direkt vor dem Servieren mit einem Pürrierstab aufschlagen. Nach Belieben noch etwas Zimt unterrühren.

Wird der Zimt schon vorher beigefügt, bildet die heiße Schokolade keinen Schaum –und ohne Schaum ist sie nur halb so lecker!

## Rote Nester

### Teig

275g Mehl  
150g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker oder Vanillemark  
175g Alsan  
4EL Sojadrink

### Für den Belag

250g Marzipanrohmasse  
60ml Aqua Faba  
1 Bittermandel  
2Msp. Johannesbrotkernmehl  
1/2 Glas rotes Gelee oder rote pürierte Marmelade

Aus allen Zutaten rasch mit den Händen einen Teig kneten und zwischen zwei Lagen eines aufgeschnittenen 10L Gefrierbeutels ausrollen. Mit einer runden Form von 2–3cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aqua Faba mit Johannesbrotkernmehl kurz aufschlagen und Marzipan und Bittermandel hineingeben. Gut cremig rühren. In Spritzbeutel füllen und einen Kranz auf die Plätzchen spritzen. Marmelade in einen kleinen Plastikbeutel füllen, eine winzige Spitze abschneiden und die Mitte üppig damit befüllen. Bei 175°C auf der untersten Schiene 10–12 Minuten backen.

## Zimtsterne

### Teig

250g Mandeln fein gemahlen  
2 1/2 TL Zimt  
250g Zucker  
1 Msp Johannesbrotkernmehl  
45ml Aqua Faba (Abgießwasser von Kichererbsen im Glas)

### Glasur

30ml Aqua Faba  
130g Puderzucker

Mandeln und Zimt mischen. Zucker und Aqua Faba leicht erwärmen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aqua-Faba-Mischung mit dem Mandelmix zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2–3 Stunden kalt stellen. Dann Teig zwischen zwei Lagen Gefrierbeutel- oder ca. 5mm dick ausrollen und für ca. 30min in den Tiefkühler stellen. Für die Glasur Aqua Faba und Puderzucker verrühren und sehr dünn auf dem angefrorenen Teig verstreichen. Diesen 10min tiefkühlen. Ofen auf 175°C vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Sterne aus dem Teig stechen und auf das Backblech legen. Das Förmchen zwischendrin immer wieder in heißes Wasser tauchen. Im Ofen 8–10min backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit dem Rest des Teiges ebenso verfahren.

Hinweis: Die Menge des Aqua Faba ist von der Aufnahmefähigkeit der Mandeln abhängig. Je gröber diese gemahlen sind, desto weniger braucht man davon.

## Polo Nero

### Zutaten

250g zimmerwarme vegane Margarine  
200g helles Weizenmehl  
140g Puderzucker  
20g Kakaopulver  
20g Speisestärke  
5EL Sojadrink  
1TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200g Nougat  
200g dunkle Couvertüre

Weiche Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Dann Sojadrink unterrühren. Mehl, Speisestärke und Kakao versieben und unter die Margarine rühren. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ca. 2–3cm große Schokotropfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12min backen.

Nougat leicht im Wasserbad erwärmen und glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen am Boden mit Nougat bestreichen und jeweils mit einem anderen Plätzchen zusammensetzen. Couvertüre schmelzen lassen und temperieren. Die Plätzchen zur Hälfte in die Couvertüre eintauchen, auf Backpapier setzen und auskühlen lassen.

## Elisenlebkuchen

50g Zitronat und Orangeat  
100g Marzipanrohmasse  
150g gem. Mandeln/ oder mit Haselnüssen gemischt  
50g grob gem. Walnüsse  
130g braunen Zucker  
30g Mehl  
1EL Sojamehl  
10g Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
1Msp. Hirschornsalz  
120ml Aqua Faba  
1/2 TL Johannesbrotkernmehl  
kleine Backoblaten  
evtl. Mandelblättchen zum Verzieren, Couvertüre oder Zuckerguss

Aqua Faba mit Johannesbrotkernmehl steif schlagen und kühl stellen. Zitronat und Orangeat fein hacken. Marzipan reiben. Alle Zutaten mischen, Aqua Faba dazugeben und mit einem Handrührgerät verrühren. Ist die Masse zu fest noch etwas Aqua Faba oder Sojadrink zugeben, damit sie cremig und weich genug wird. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit großer Lochtülle auf kleine Oblaten spritzen. Evtl. mit nassem Messer glatt streichen. Wenn keine Zucker- oder Schokoglasur drauf kommt, gleich mit Mandelblättchen verzieren. Über Nacht trocknen lassen bis sich die Oberfläche nicht mehr klebrig anfühlt. Bei 180°C auf unterer Schiene 10-15Min backen.

## Marzipanstollen

**350g Rosinen** über Nacht in mehreren EL **Rum** einlegen. **1 P. Hefe** mit **1 TL Zucker** verrühren. Zunächst Löffel für Löffel, später den Rest von **150g Sojamilch** (handwarm) gut unterrühren. Etwa 15 Minuten warm gehen lassen. **400g Mehl** mit **75g Zucker**, 2 Msp. gem. **Vanille**, 2 Msp. gem. **Kardamom**, 2 Msp. gem. **Muskatblüte** und 1 Prise **Salz** vermischen. Die Hefemischung, **150g weiche Margarine** sowie **40g Sojajoghurt** auf höchster Stufe unterkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig vergrößert hat. Die Rumrosinen abtrocknen, wenn sich noch Flüssigkeit im Behälter befindet. **100g Zitronat**, **100g gehackte Mandeln** und die Rumrosinen unterkneten. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Auf einem Backpapier zu einem großen Rechteck (20x30cm) formen. **200g Marzipan** mittig auf ein zweites Backpapier legen und mit einem dritten bedecken. Mit einem Nudelholz dünn und ebenfalls rechteckig ausrollen (15x27cm). Oberes Backpapier abziehen, Marzipandecke so auf den Stollenteig legen, dass sie an einer Seite bündig schließen, unteres Backpapier abziehen. Den Teig von der Seite her, an der Marzipandecke und Teig bündig liegen, fest mit Hilfe des Backpapieres unter dem Teig aufrollen. Die Rolle diagonal über das Backblech legen. Die Rolle von oben an beiden Seiten gleichzeitig kräftig eindrücken, so dass die typische Stollenform entsteht. Die Ofentemperatur auf 150°C reduzieren, 55-60 Minuten backen. Kurz vor Backende ca. **30g Margarine** schmelzen. Mit einem Pinsel den Stollen sofort mit dieser bestreichen und mit **Puderzucker** besieben.

## Cashew-Vanillekipferl

150g Mehl  
50g Cashews gemahlen (elektr. Kaffeemühle)  
45g Zucker  
1 10g Pflanzenmargarine (kühl)  
1 Vanilleschote  
1 Prise Meersalz

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Eine Rolle formen, in Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen. Bei 180°C 12-15 Min. backen. Noch heiß mit gemahlener Vanille bestreuen.

Abgekühlt in eine Dose schichten. Nicht zusammen mit anderen Plätzchen, damit das Aroma der Vanille in der geschlossenen Dose gut durchziehen kann.

## Bethmännchen

Ein Weihnachtsplätzchen-Klassiker, der bestens auch vegan gelingt! Die Bethmännchen werden lediglich nicht so schön golden, dafür schmecken sie noch besser, da die Flüssigkeit des Eies durch Amaretto ersetzt werden kann. Eine leckere Variante entsteht, wenn anstelle des Amarettos Rosenwasser genommen wird.

120g ganze Mandeln  
100g weiße gemahlene Mandeln  
2 gehäufte EL Mehl  
80g Puderzucker  
200g Marzipan-Rohmasse  
Amaretto oder Rosenwasser  
evtl. Hafersahne

Die ganzen Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen lassen, enthäuten und halbieren. Gemahlene Mandeln, Mehl und Puderzucker vermischen. Marzipan in kleinen Stücken dazugeben und gut verkneten. Entweder soviel Amaretto oder Amarguinha (portugiesischer Mandellikör) oder aber Rosenwasser zum Teig geben, dass ein homogener Teigklumpen entsteht, der nicht mehr bröseln, aber auch noch nicht klebt. Daraus kleine Kügelchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Kügelchen jeweils mit drei Mandelhälften, die alle mit der spitzen Seite nach oben zeigen, garnieren. Eventuell mit Hafersahne bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C circa 12 Minuten backen.

## Nussecken

450 g Mehl  
100 g Zucker  
200 g Margarine (Alsan)  
2 P. Vanillezucker  
5 EL Wasser  
2 EL Speisestärke  
2 TL Backpulver

Mehl mit Backpulver mischen, übrige Zutaten hinzufügen, mit einem Rührgerät verkneten und anschließend mit den Händen zu einer Kugel formen. Auf einem gefetteten Blech ausrollen.

200 g gehobelte Mandeln  
150 g Zucker  
150 g Margarine (Alsan)  
150 g gemahlene Haselnüsse  
2 P. Vanillezucker  
3 EL Wasser  
½ Glas Aprikosenmarmelade  
200g Kuvertüre

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen und die Mandeln und Haselnüsse unterrühren. Topf vom Herd nehmen, Belag ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Aprikosenmarmelade auf dem Teig verteilen und Nussmasse gleichmäßig aufstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 160° ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden und jeweils zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen.

## Grenobler Nussplätzchen

120g Mehl  
50g Zucker  
70g geriebene Haselnüsse  
je 1 Prise Salz und Zimt  
Schale von ½ Bio-Zitrone  
80g kalte Margarine (Alsan bio)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, sehr wenig Wasser dazugeben. Zu einer Rolle von 4cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 30min. Im Kühlschrank ruhen lassen.

60g Aqua-Faba (Kichererbsenabgießwasser)  
60g Zucker  
50g geriebene Haselnüsse  
40g Haselnusskerne

Aqua Faba zu Schnee aufschlagen, den Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen. Die gemahlene Nüsse unterheben. Die Teigrollen in etwa 40 gleich dicke Scheiben schneiden, mit dem Nusschnee bestreichen, jeweils eine Haselnuss in die Mitte setzen. Auf mittlerer Schiene im bei 200°C vorgeheizten Backofen 12-15min. backen.

## Kokos-Makronen

200g Aqua Faba (Abgießwasser von Kichererbsen)  
200g Zucker  
200g Kokosflocken  
evtl. kleine Oblaten

Kichererbsenwasser wie Eischnee steif schlagen. Evtl. etwas Johannisbrotkernmehl unterrühren. Langsam 200g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine glänzende Masse entsteht. Vorsichtig die Kokosflocken (oder nach Belieben Haselnüsse, ...) unterheben. Kleine Häufchen (evtl. auf Oblaten) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20 min. backen.

## Veganer Eischnee/ Baiser/...??

Einfach ein Glas oder eine Dose Kichererbsen kaufen, die Kichererbsen abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen – schon hast Du Aqua Faba, Kichererbsenwasser, das sich wie Eischnee aufschlagen lässt. Damit kannst Du alles machen, was Du bisher mit Eischnee gemacht hast – von Makronen, Baiser, Macarons, Zimtsterne, ...!