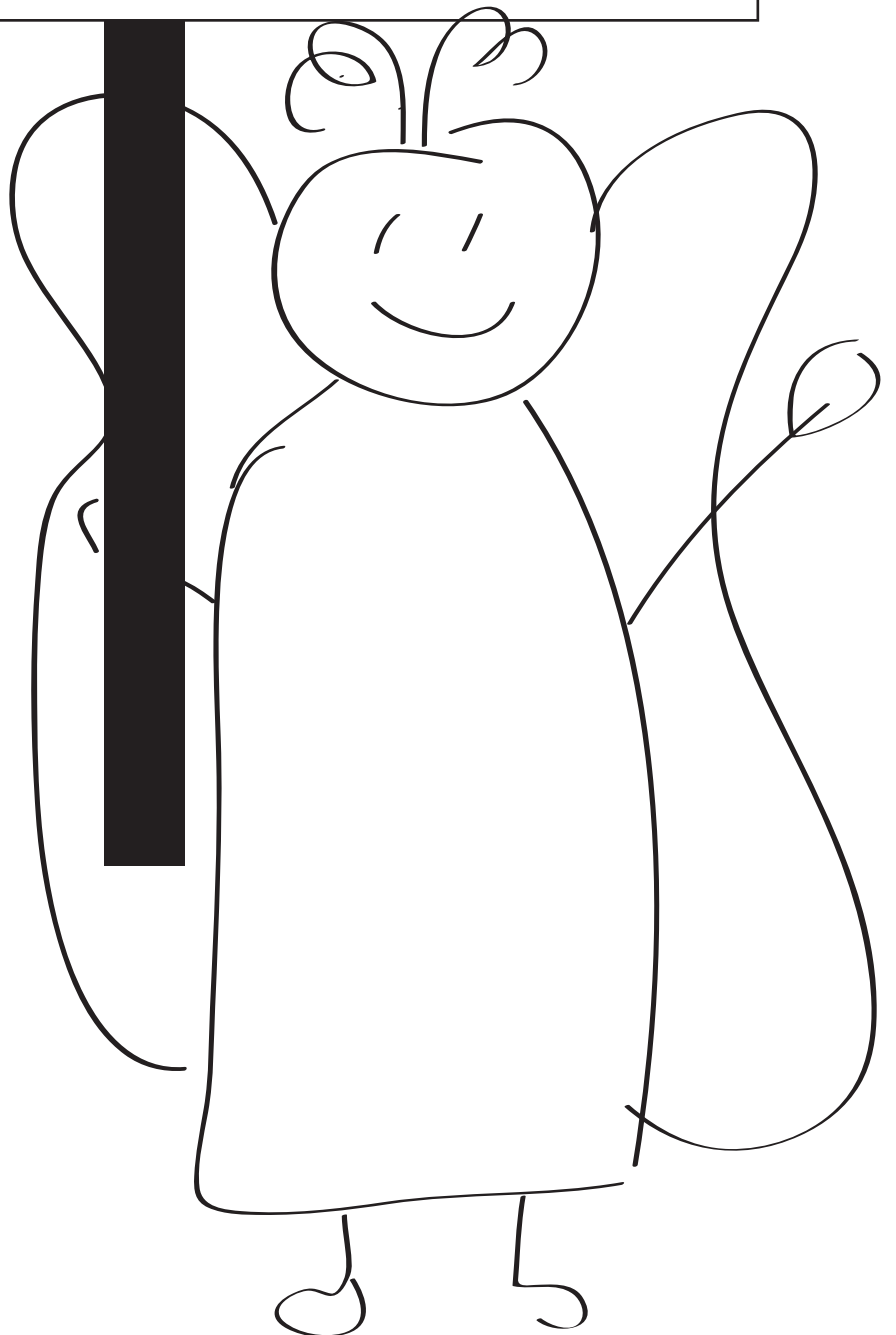
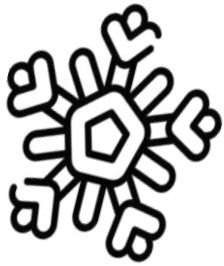




vegane Plätzchenrezepte



Ausstecherle

375g Mehl
250g Margarine
125g Puderzucker 1/2 Pck. Backpulver
Prise Salz

Alle Zutaten verkneten, den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

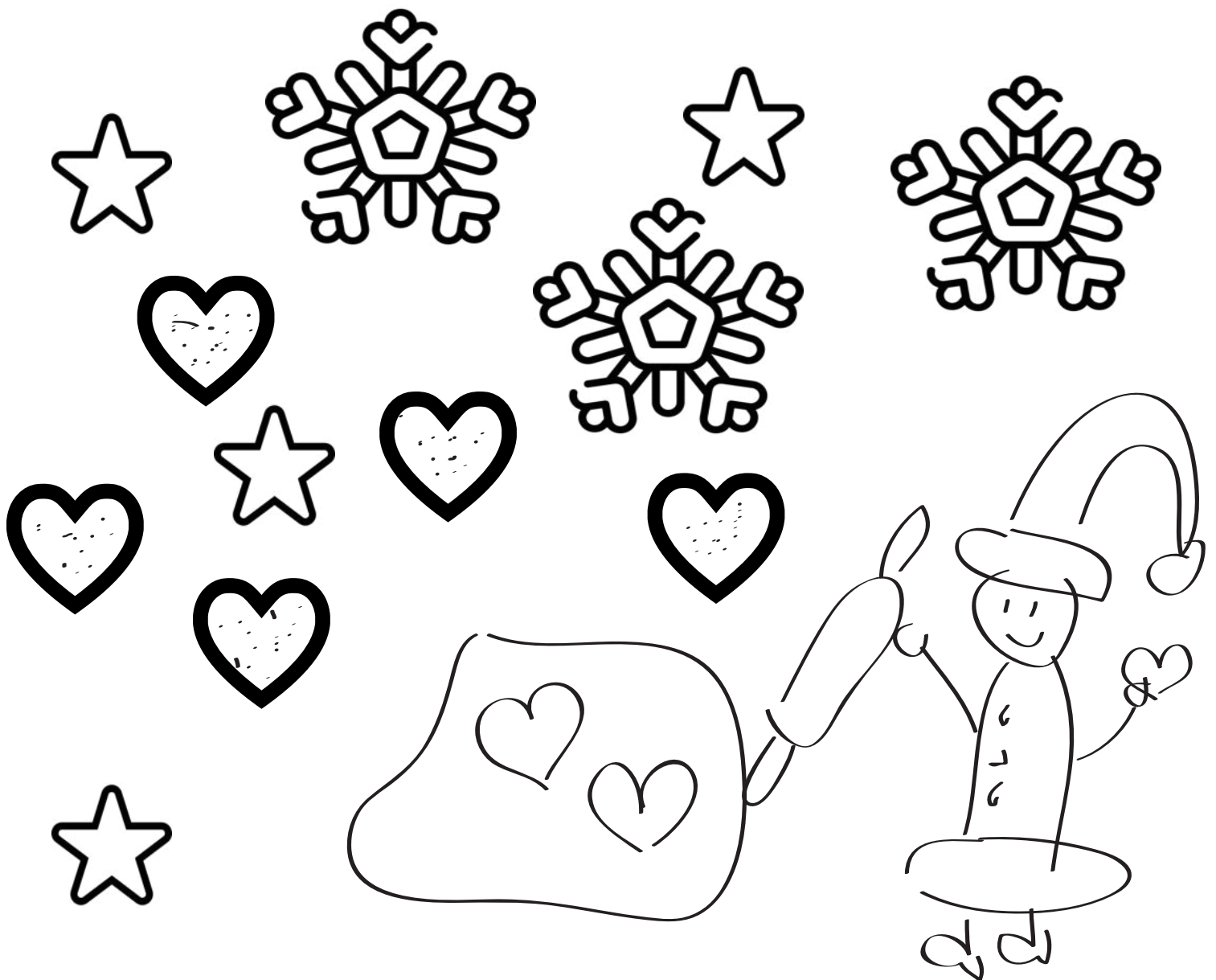
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Teig ausrollen, ausstechen, 10 Minuten backen

Wenn die PLätzchen abgekühlt sind, kann man sie toll mit Streuseln, Farben, etc. dekorieren.

Für „Glaskleber“ Puderzucker mit ein, zwei Tropfen Wasser oder Zitronensaft mischen.

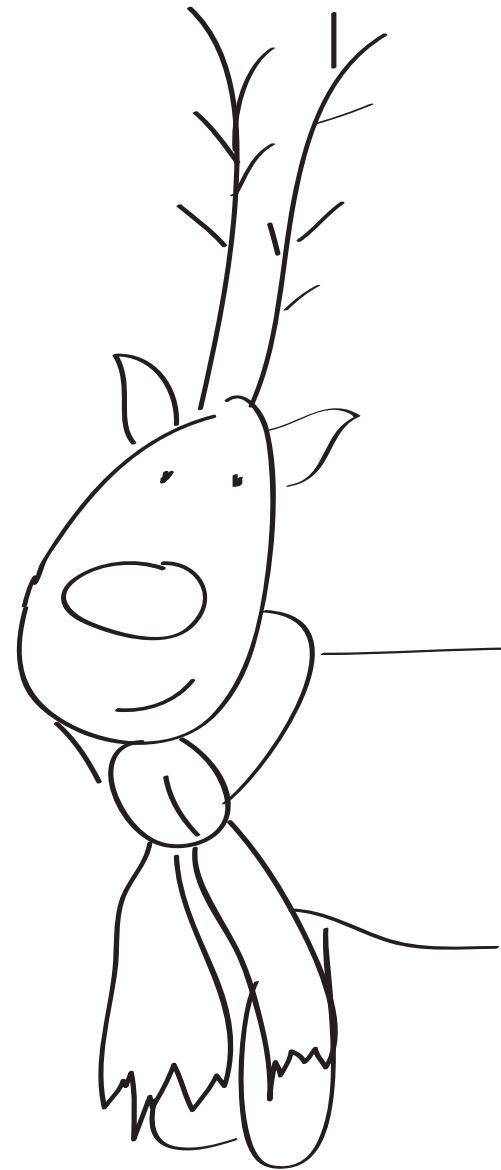
Ihr braucht wirklich sehr wenig Flüssigkeit! Tastet euch ran



Schwarz-weiß Plätzchen

400g Margarine
200g Puderzucker
550g Mehl
40g Kakao
1 Msp. Salz

Margarine, Puderzucker und Salz mischen
Mehl unterkneten
Teig halbieren
Eine Hälfte mit Kakao mischen
Beide Teige 2 Stunden in den Kühlschrank stellen
Dann ist der Teig einsatzbereit für eure Fantasie!
Backofen auf 180°C vorheizen
Plätzchen ca. 12 Minuten backen



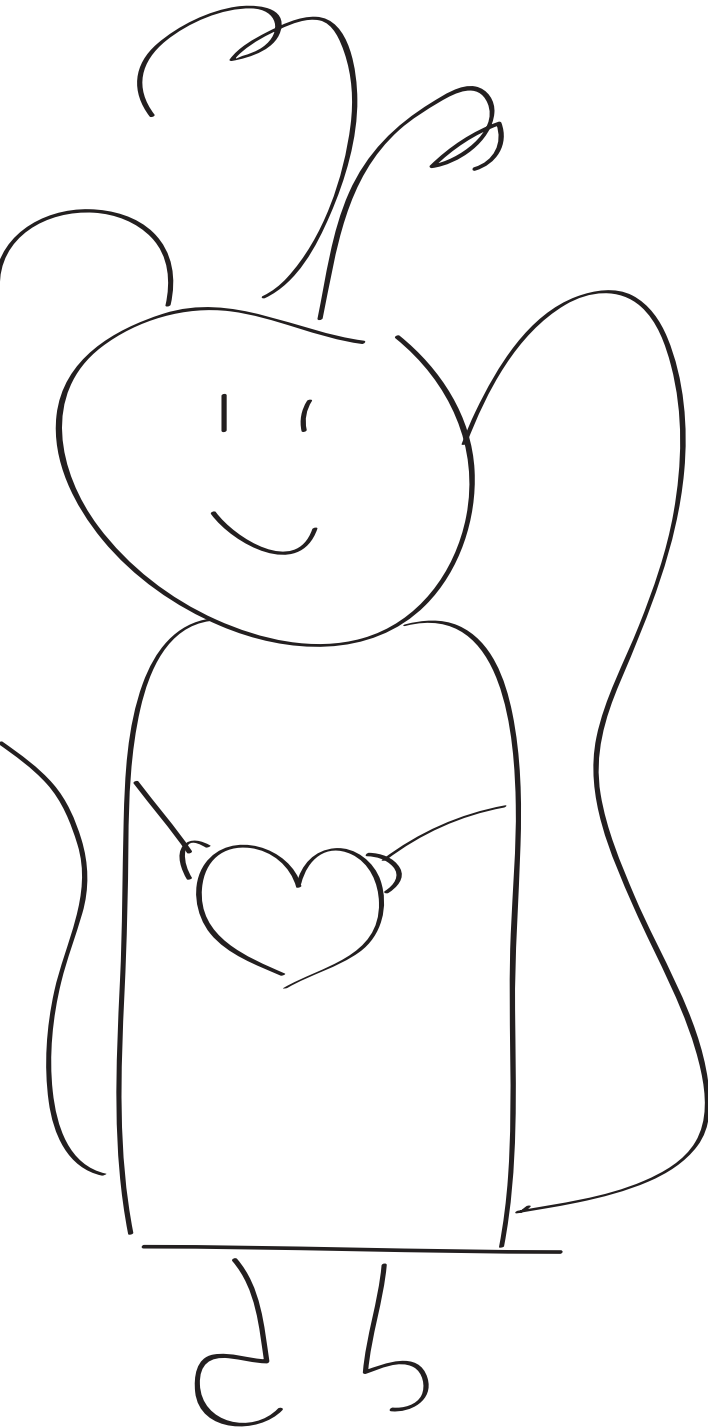
Spekulatius

200g Margarine
500g Weizenmehl
100g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
150g Zucker
1 1/2 TL Spekulatiusgewürz
Prise Salz
2 EL Sojamehl
4EL Wasser
4EL Milch

Verrühre das Wasser mit dem Sojamehl
Alle Zutaten mischen
Kurz kaltstellen
Backofen auf 180° vorheizen
Teig Ausrollen und ausstechen
10 Minuten backen



Anis-Spritzgebäck



150g Margarine
100g Puderzucker
60g Speisestärke
100ml Pflanzenmilch
200g Mehl
1 Prise Salz
1/2 TL Anis gemahlen

Margarine, Puderzucker und Stärke verkneten
Milch zugeben
dann Salz, Anis und Mehl zugeben und zügig
zu einem Teig verarbeiten
Backofen auf 190°C vorheizen
Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und
Kekse auf ein Backblech spritzen
15 Minuten backen

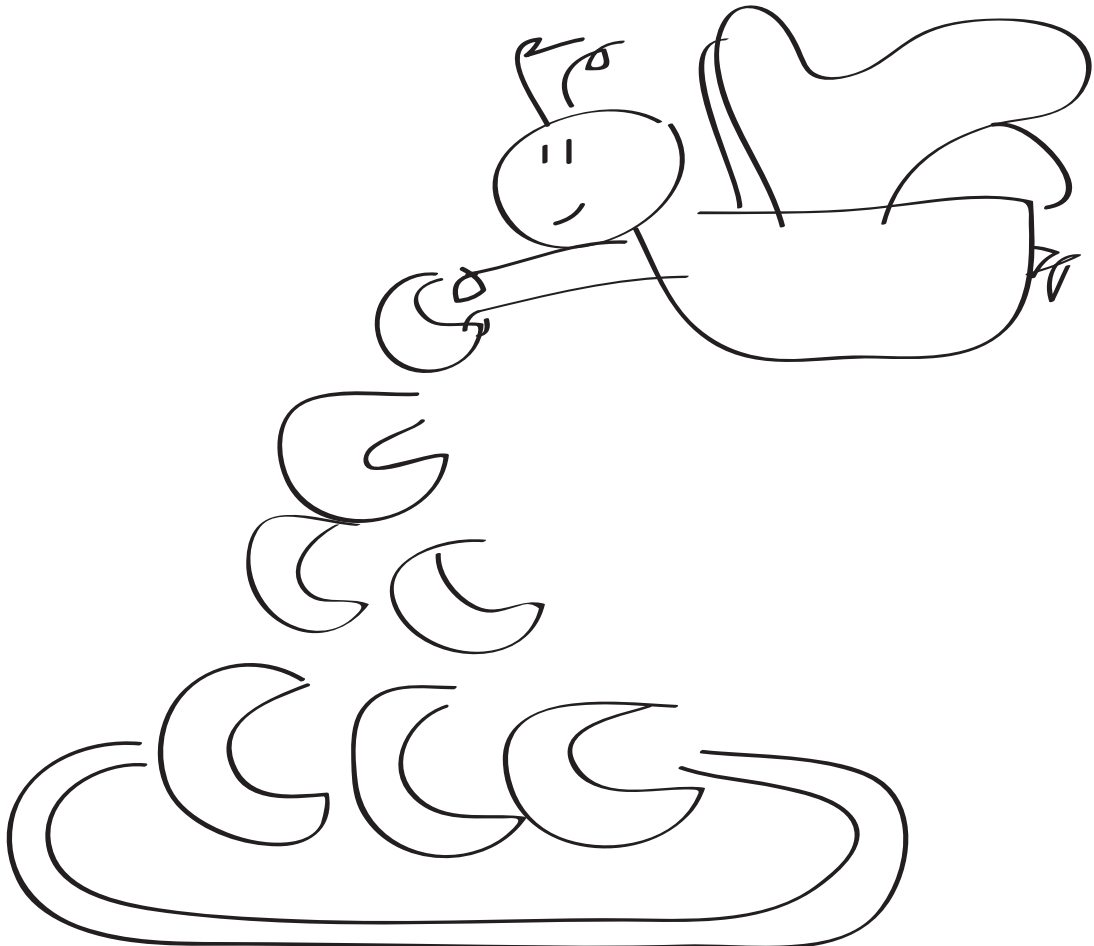
Wenn ihr wollt, die Plätzchen noch in
Schokolade tauchen!

Schmeckt auch toll mit Kardamom, Zimt
oder Spekulatiusgewürz statt Anis.
Ode ganz ohne ;)

Vanillekipferl

500g Mehl
2 gestr.TL Backpulver
120g Puderzucker + zum bestäuben
2 Pck. Vanillezucker
400g Margarine
200g gemahlene Mandeln (mit oder ohne Schale, wie ihr mögt)

Mehl und Backpulver mischen + sieben
kalte Butter und andere Zutaten zufügen und einen Teig kneten
Wenn der Teig klebt, kurz kühl stellen
Backofen auf 150°C vorheizen
Kipferl formen, auf ein Backblech geben und 15-20 Minuten backen
Noch warm in Puderzucker wenden oder bestäuben



Zimtwäffelchen

ich weiß, hierfür braucht man eine extra Waffeleisen. Ohne dieses geht es leider nicht. Doch die Plätzchen sind fester Bestandteil in der Weihnachtsbäckerei der Familie meines Mannes und ich bin froh, endlich ein gutes, veganes Rezept entdeckt zu haben

250g Dinkelvollkornmehl
250g Weizen-/oder Dinkelmehl
200g Rohrohrzucker
250g Margarine
40g Zimt
3 gestrichene TL Backpulver
2TL Sojamehl
100-150ml Wasser (bis du einen geschmeidigen, nicht klebenden Teig hast)

Alle trockenen Zutaten vermengen, dann Wasser und Margarine zugeben

Waffeleisen erhitzen, in jede Form eine Teignocke geben(ca. 1 TL)

Ihr müsst ausprobieren wie lange sie backen müssen.

Waffeln nach dem aus der Form nehmen schnell auseinanderschneiden(mache ich immer mit dem Pizzaroller), denn sie werden schnell hart und brüchig





Hallo,

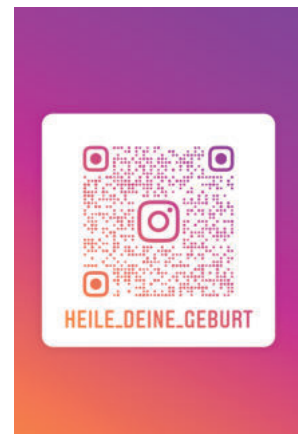
Ich bin Natascha, Mama von drei Jungs und leidenschaftliche (Weihnachts-)bäckerin.

Ich bin vegane Ernährungsberaterin für Mutter und Kind und teile gerne Rezepte auf Instagram unter klapperstorchkochtgruen

Ich bin auch Hebamme und gerade in Ausbildung zum VAK-Coach, um Familien noch besser bei belastenden Geburtserlebnissen zu helfen. Davon erzähle ich auf meinem anderen Account heile_deine_geburt



Der Backofen steht bei mir immer auf Ober-/Unterhitze
Wenn ich nur Mehl angebe, könnt ihr gut Weizen(450/550) oder Dinkel (630) nehmen
Ich backe immer mit Hafermilch



Bilder von mir gezeichnet
Icons von Flaticon.com