

Schwarz-Weiß Gebäck

Zutaten für den hellen Teig

250 g Mehl
125 g Margarine
75 g Zucker
4 EL pflanzliche Milch
1 Pck Vanillezucker
1 TL Backpulver,
Prise Salz

Dunkler Teig

2 EL Kakao
1 EL pflanzliche Milch



Zubereitung

Die Zutaten für den hellen Teig in einer großen Schüssel verkneten, bis ihr eine große Kugel formen könnt.

Den Teig halbieren und den Kakao und die pflanzliche Milch zu der einen Hälfte Teig geben und gut verkneten. Nun solltet ihr eine helle und eine dunkle Teigkugel erhalten.

Beide Teigkugeln in Klarsichtfolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Anschließend beide Kugeln auf einer bemehlten Unterfläche ausrollen zu zwei großen 0.5 mm dicken Rechtecken. Beide Rechtecken auf einander legen und mit den Handflächen etwas andrücken.

Den Teig nun zu einer großen Rolle aufrollen und mit einem Messer ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Diese nun auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen bei 180°C 6-8 Minuten backen bis die Kekse leicht Farbe bekommen.

Dinkel- Müribeteig-Plätzchen

Zutaten:

150 g Margarine vegan,
Raumtemperatur
150 g Zucker
30 ml Sojamilch Natur
300 g Dinkelmehl Type 630



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei bis drei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer so lange verrühren, bis der Teig sich zusammenfügt und eine Kugel bildet.

Danach für 30 min in den Kühlschrank legen und dann ausrollen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwa 4-5 mm dick. Dann gewünschte Formen ausstechen und diese auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Plätzchen im Ofen je nach Größe etwa 8 bis 12 Minuten lang goldbraun backen.

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und sofort samt Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen, damit sie nicht weiterbacken und dunkel werden. Komplet abkühlen lassen und dann nach Belieben dekorieren.

Marzipan Lebkuchen

Zutaten:

150 g Marzipanrohmasse
200 g Dinkelmehl
250 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Backkakao
2 EL Lebkuchengewürz
2EL Zitronensaft
1 EL Zuckerrübensirup
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
60 g Wasser
1 Schluck Sojamilch



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem feuchten Teig zusammekneten. Den Teig anschließend für 1 Stunde kühl stellen.

Dann den Teig ca. 0,8 - 1 cm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und gewünschte Form ausstechen. Die Lebkuchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 8 min bei Ober- und Unterhitze und 180 Grad backen.

Nicht zu lang backen, da sie sonst zu trocken werden.

Nachdem die Lebkuchen abgekühlt sind, können sie dekoriert werden.

Eine Glasur aus etwas Kokosöl und veganer Kuvertüre lässt sich sehr gut verarbeiten. Zuckerguss geht natürlich auch.

Lebkuchen am besten immer separat von anderem Gebäck lagern und ein kleines Stück Apfelschale hineinlegen.

Haselnussmakronen

Zutaten:

200g gemahlene Haselnüsse
150g Rohrzucker
3 EL Sojamehl
1 EL Öl
7 EL warmes Wasser
1 Prise(n) Salz
20 Backoblaten



Zubereitung

Zucker, Haselnüsse und Salz mischen. Sojamehl mit Wasser und Öl zu zähflüssiger Masse verrühren. Alles in eine Schüssel geben und kräftig vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech die Oblaten verteilen. Mit einem Teelöffel die Masse auf den Oblaten verteilen. Je nach Wunsch können die Makronen vor dem Backen mit einer Nuss dekoriert werden. Bei 170 Grad etwa 15 – 20 Min. backen.

Vanillekipferl

Zutaten:

250 g Mehl
70 g Zucker
100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
Etwas geriebene Zitronenschale
210 g kalte Margarine
2 Päckchen Vanillezucker

100g Puderzucker und 1 Pck. Vanillezucker zum wälzen



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Mandeln, Salz und Zitrone vermischen. Die Margarine in kleinen Flöckchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Währenddessen aus dem Teig kleine Hörnchen (Kipferl) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Plätzchen circa 10-12 Minuten backen. Vanillezucker mit Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl im Vanillezucker-Puderzuckergemisch wenden.

Plätzchenbäckerei



EIN
PAAR

KLASSISCHE
WEIHNACHTS-
PLÄTZCHEN ZUM
DAHINSCHMELZEN

REZEPTE
OHNE
TIER

