

Stina Spiegelberg Vegan X-mas

Leseprobe

[Vegan X-mas](#)

von [Stina Spiegelberg](#)

Herausgeber: Fackelträger Verlag



<http://www.narayana-verlag.de/b17823>

Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
<http://www.narayana-verlag.de>



10 TIPPS FÜR DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI

1.

Nimm Dir Zeit

Ich suche mir immer einige Plätzchen- und Gebäckrezepte heraus, die ich backen möchte und kaufe dann alle benötigten Zutaten ein, damit sie im Haus sind, wenn ich beginnen möchte.

2.

Bereite alle Zutaten vor

Sie sollten (fast alle) bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben und daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Nach der Verarbeitung muss der Teig oftmals gekühlt ruhen. Für besonders formschöne Plätzchen die ausgestochenen Plätzchen vor dem Backen nochmals 10 Minuten kühlen.

3.

Arbeite mit Sorgfalt

Verarbeite den Teig mit Sorgfalt. Das beste Ergebnis erzielst Du dabei mit den Händen anstelle eines Elektrogerätes. Verwende für Rührteig einen Schneebesen und für Keksteig eine Gabel und misch die Zutaten gerade so lange, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. Rührt man veganen Teig zu lange, tritt das Gluten aus dem Mehl und sie werden klebrig und verlieren ihre guten Backeigenschaften.

4.

Die richtige Arbeitsfläche

Die richtige Arbeitsfläche ist glatt und leicht mit Mehl bestäubt. Den Teig beim Ausrollen immer wieder verschieben und mit etwas Mehl versehen. So lassen sich die ausgestochenen Plätzchen gut von der Arbeitsfläche lösen.

5.

Ersetze nicht zu viel

Ersetze nicht zu viele Zutaten auf einmal. Kreativität ist schön, aber wer zu viele der Zutaten gleichzeitig verändert, läuft Gefahr, ein unerwünschtes Ergebnis zu erhalten.



6.

Heize vor

Den Backofen immer vorheizen, sonst stimmen die angegebenen Backzeiten nicht. Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Öfen sind so unterschiedlich, dass ich die Backzeit nicht für jedes Fabrikat gesondert angeben kann. Wer einen Umluft-herd besitzt, kann die Angaben einfach umrechnen. Die Umluftgradzahl ist 20 °C niedriger als die entsprechende Gradangabe bei Ober-/Unterhitze.

7.

Plätzchen nicht stören

Den Ofen möglichst nicht während des Backens öffnen. Dies stört die Wärmeverteilung im Ofen und die Plätzchen garen unterschiedlich. Außerdem geht unnötig Energie verloren.

8.

Plätzchen auskühlen lassen

Die Plätzchen gut auskühlen lassen, bevor sie mit Schokolade überzogen, gefüllt oder mit Zuckerguss verziert werden. Nur Kipferl werden noch heiß in Zucker gewendet.

9.

Gut verpacken

Damit sie sich gut halten, die Backwaren sorgfältig verpacken. Wie Plätzchen, Kuchen und Gebäck ordnungsgemäß verpackt werden, findest du im Kapitel „Aufbewahren und Verpacken“ auf Seite 18.

10.

Schenken bringt Freu(n)de

Selbst gemachte Plätzchen sind ein herrliches Mitbringsel! Sie machen sich in Geschenkdosen, Schachteln oder bunten Beuteln besonders gut, und alle Lieben freuen sich darüber. Schau auch ab Seite 140, da gibt es süße Vorlagen.

WALNUSS- DATTEL-QUADRATE



—> Ergibt 1 Blech mit ca. 36 kleinen Quadraten.

Für den Mürbeteig:

120 g vegane Butter
oder Margarine,
zimmerwarm

60 g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

2 EL Pflanzendrink

100 g Dinkelmehl
Type 630

120 g Dinkelmehl
Type 1050

100 g Stachelbeermarmelade
(oder Aprikosenmarmelade)

Die vegane Butter mit Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen. Pflanzendrink und Mehl zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in ! Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig rechteckig auf die Größe eines Backblechs ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mit der Gabel mehrfach einstechen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Stachelbeermarmelade mit einer Palette auf den Mürbeteigboden streichen.

Für die Nuss-Mandel-Schicht:

50 g vegane Butter oder Margarine

100 g Rohrohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

20 g heller Sirup (oder
Agavendicksaft)

abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

100 g Hafer Cuisine (oder eine
andere Pflanzensahne)

250 g gehackte Walnüsse

150 g gemahlene Mandeln

80 g Datteln, ohne Stein

1/4 TL gemahlener Zimt

1 Msp. gemahlener Koriander

Vegane Butter, Rohrohrzucker, Vanillezucker, Sirup, Orangenabrieb und Pflanzensahne gemeinsam aufkochen, dann die Nüsse und Gewürze einrühren. Bei ausgeschaltetem Herd kurz ziehen lassen, bis die Masse andickt. Die Datteln hacken und unter die Masse heben. Die Nuss-Mandel-Masse auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteig geben und glatt streichen. Die Teigplatte im Ofen 18-20 Minuten backen. Sie ist fertig, wenn der Rand goldbraun glänzt und die Nuss-Mandel-Schicht etwas verläuft. Das Blech für -etwa 10 Minuten beiseitestellen. Dann das Gebäck mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden und vollständig auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Quadrate damit verzieren.

Für das Dekor:

150 g Zartbitterkuvertüre

Palette



Leseprobe von S. Spiegelberg, „Vegan X-mas“
Herausgeber: Fackelträger Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

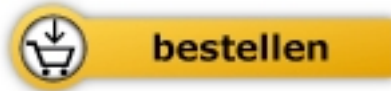


Stina Spiegelberg

[Vegan X-mas](#)

Vegane Plätzchen für Winter & Weihnachten

144 Seiten, kart.
erschienen 2015



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise

www.narayana-verlag.de