

# Die 10 beliebtesten veganen Weihnachtsplätzchen

aus

Aléna Ènn

## Vegan backen zu Weihnachten

Plätzchen, Torten & Konfekt für die schönste Zeit des Jahres



Herausgegeben von <http://wunder-kueche.de>  
mit freundlicher Genehmigung von Aléna Ènn

## 1. Zimtsterne

Zimtsterne kommen auch ohne Eier und Butter aus. Eigentlich schmecken sie auf Marzipanbasis – so wie diese Variante – sogar viel besser. Und schnell gehen sie auch noch, diese veganen Zimtsterne:

200g Puderzucker  
200g Marzipanrohmasse  
350g Mandeln, gemahlen  
1 EL Zitronensaft  
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
2 EL Zimt  
8 EL Wasser

...verkneten, in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Teig portionsweise zwischen zwei Lagen Backpapier ½ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, backen: 220°C ca. 3 – 5 min

Mit einem Guss aus 150g Puderzucker und 2-3 EL kochendem Wasser bestreichen.

## 2. Schwarz-Weiß-Plätzchen

Die Plätzchen aus Vanille- und Schokoladenteig sind ein Klassiker und bei Jung und Alt beliebt. So einfach werden sie gemacht:

300g Mehl  
200g Margarine, geschmolzen  
130g Zucker  
1 gestr. EL Vanillepuddingpulver  
2 EL Wasser  
1 TL Backpulver

...verkneten, ggf. etwas Wasser oder Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt, sich aber gut kneten lässt.

Den Teig halbieren und eine Hälfte mit 2 EL Kakaopulver verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch ein wenig Wasser hinzugeben. Beide Teighälften grob miteinander verkneten, so dass eine Marmorierung entsteht. In Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.

Portionsweise zu Rollen von 4cm Durchmesser formen ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen: 180°C ca. 12 min.

### 3. Königsberger Marzipan-Sterne

Königsberger Marzipan - also feines, leicht gebräuntes Marzipan - gilt als besonders edel. Auch als Gebäck kommt es gut an und ist für Veganer (und Nicht-Veganer) ein Highlight auf dem Plätzchenteller. Sie brauchen nur zwei Zutaten zum Plätzchenglück:

400g Marzipanrohmasse

200g Puderzucker

... gut verkneten, zwischen Backpapier knapp 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der oberen Einschubleiste des Backofens backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist: 220°C ca. 5 Minuten

## 4. Vanillekipferl

Was wäre Weihnachten ohne Vanillekipferl? Hier eine vegane Variante:

200g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
200g Margarine, geschmolzen  
Mark einer Vanilleschote  
160g Zucker  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 TL Backpulver  
2 EL Wasser

...verkneten, 30 Minuten kaltstellen. Portionsweise zu etwa fingerdicken Rollen formen, diese in etwa 6cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Hörnchen gebogen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flachdrücken. Backen: 180°C ca. 12 min.

Noch warm mit 1 Päckchen Vanillinzucker und 2 EL Puderzucker bestäuben.

## 5. Lebkuchen-Plätzchen

Lebkuchen-Duft liegt in der Luft, wenn Sie diese Plätzchen servieren:

70g brauner Zucker  
150g Zuckerrübensirup  
125g Margarine

...erhitzen bis die Margarine geschmolzen ist.

140g Gries  
200g Vollkornmehl  
30g Haferflocken, fein  
13g Lebkuchengewürz  
2 TL Backpulver

...einrühren und durchkneten. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Zwischen 2 Lagen Backpapier ½ cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen: 175°C ca. 12 – 15 min.

## 6. Bethmännchen

Bethmännchen sind ein feines Weihnachtsgebäck auf Marzipanbasis. Wussten Sie, dass die runden Kugeln angeblich von Frau Bethmann aus Frankfurt am Main erfunden wurden, die mit den drei in den Teig gedrückten Mandelhälften an ihre drei im Krieg gefallenen Söhne gedachte? Ob diese Legende stimmt oder nicht - hier ist das (vegane) Rezept für die leckeren Bethmännchen:

80g Puderzucker  
200g Marzipanrohmasse  
80g Mandeln, gemahlen  
2 EL Öl  
½ TL Johannisbrotkernmehl  
2 EL Wasser  
1 EL Orangenlikör

...verkneten, zu murmelgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jede Kugel dünn mit Wasser bestreichen und je 3 Mandelhälften leicht eindrücken. Backen: 170°C ca. 15 min

## 7. Husarenplätzchen

Husarenplätzchen hat schon Oma zu Weihnachten gebacken. Hier die vegane Variante:

30ml heißes Wasser  
2 EL Leinsamen, geschrotet

...verrühren und abkühlen lassen.

300g Mehl  
120g Zucker  
130g Margarine  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 TL Backpulver  
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
150g Haselnüsse, gehackt

... mit der Leinsamenmischung verkneten, 30 Minuten kaltstellen. Den Teig zu einer 1 cm dicken Rolle formen, davon 1cm lange Stücke abschneiden und diese zu Kugeln rollen. Etwas anfeuchten.

In 150g gehackten Haselnüssen wälzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in jede Kugel drücken, jeweils einen Klecks rote Konfitüre nach Geschmack hineingeben und backen: 200°C ca. 6 – 8 min.



## 8. Spekulatius

Spekulatius kennt jeder. Auch ohne Eier und Butter sind die würzigen Plätzchen ein Genuss. In dieser Variante sind die Plätzchen auch noch schnell zubereitet: Sie werden direkt auf dem Backblech in Form geschnitten.

40ml heißes Wasser  
2 EL Leinsamen, geschrotet

...mischen, abkühlen lassen, mit...

180g Mehl  
125g Margarine  
3 EL Spekulatiusgewürz  
130g brauner Zucker  
4 Tropfen Backaroma Bittermandel  
100g gemahlene Mandeln

...verkneten. 2 Stunden kaltstellen, rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln und mit 100g Mandelblättchen bestreuen, Mandeln festdrücken. Den Teig in Rauten schneiden und backen: 180°C ca. 15 - 17 min.

## 9. Eisenlebkuchen

Eisenlebkuchen gelten als besonders feines Weihnachtsgebäck. Aber sind eigentlich ganz einfach zu backen - wenn man weiß, wie es geht:

40ml heißes Wasser  
2 EL Leinsamen, geschrotet

...mischen und abkühlen lassen.

50g Orangeat, fein gehackt  
200g Marzipanrohmasse, fein gehackt  
190g Zucker  
1 Prise Salz  
100g Vollkornmehl  
100g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
2 TL Lebkuchengewürz  
¼ TL Hirschhornsalz

...zur Leinsamenmischung geben, zu einem cremigen Teig verrühren. 5 – 7 Minuten aufschlagen.

Ca. 40 runde Backoblaten (Durchmesser ca. 5 cm) auf Backbleche verteilen, Lebkuchenteig mit dem Spritzbeutel tupfenförmig auftragen, dabei 1 cm Abstand zum Oblatenrand lassen. Backen: 160°C ca. 15 - 20 min.

Mit Zartbitterkuvertüre (z.B. von Rewe Bio oder Real) überziehen.

# 10. Nussplätzchen

Nussplätzchen haben in der Adventszeit Hochkonjunktur. Die vegane Variante unterscheidet sich geschmacklich gar nicht von der traditionellen.

280g Vollkornmehl  
20g Haferkleie  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
100g Haferflocken, zart  
150g Haselnüsse gemahlen, geröstet und abgekühlt  
130g Zucker  
½ Päckchen Backpulver  
200g Margarine  
½ TL Zimt  
1 Messerspitze Nelken, gemahlen  
6 EL Wasser

...verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt, sich aber gut kneten lässt. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen und ausstechen. Backen: 170°C ca. 15 min.

Zum Garnieren mit 2 EL Puderzucker bestäuben oder mit Sauerkirschkonfitüre bestreichen und zu „Doppeldeckern“ zusammensetzen.

## Weitere Ideen & Rezepte:

### Vegan backen zu Weihnachten

50 moderne Plätzchen, Kuchen und süßes Konfekt sowie heißgeliebte Klassiker in veganer Abwandlung:



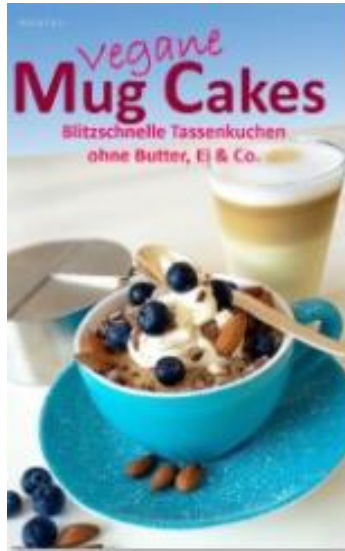
### Vegane Pralinen, Trüffel & Konfekt

... lassen das Herz aller Schokoladenliebhaber höher schlagen. Freuen Sie sich auf 45 raffinierte Rezepte, z.B.: Weiße Karamellhappen, Espresso-Trüffel, Whiskey-Sahne-Kugeln, Limoncello-Trüffel, Cappuccino-Haselnuss-Konfekt, Schichtnougat, Chai-Pralinen, u.v.m.



## Vegane Mug Cakes

Lecker-leichte Tassenkuchlein blitzschnell selbst gebacken:



## Schokolade, Pralinen & Konfekt

Einfache Rezepte für köstliche selbstgegossene Schokoladentafeln, handgemachte Pralinen, Konfekt und Trüffel. Z.B.: Vanille-Mandel-Konfekt, Orangen-Schokokugeln, Rumtrüffel, Schichtnougat, Veganes Nusskonfekt, Cappuccino-Haselnuss-Konfekt, Pistazienkugeln, Walnuss-Aprikosenpralinen (vegan), Baileys-Trüffel, Weiße Rumkugeln, Orangen-Nougat-Happen (vegan), Zebraschokolade mit rotem Pfeffer, Konfetti-Schokolade, Marmor-Schokolade u.v.m.



# Noch mehr kostenlos: Tutorials, Leseproben und Rezepte:

Laden Sie weiteres **kostenloses** Bonusmaterial herunter, z.B. Leseproben, Tutorials, Rezepte etc.: <http://wunder-kueche.de/downloads/>

## **Anhang, Rechtliches und Impressum**

Wir bemühen uns, alle Angaben aktuell und fehlerfrei zu halten, trotzdem können Fehler und Unklarheiten jedoch nie vollkommen ausgeschlossen werden. Daher übernehmen wir keine Gewähr für Richtigkeit, Qualität, Aktualität und Vollständigkeit. Für Schäden, durch die Nutzung oder Nicht-Nutzung der bereitgestellten Informationen entsteht, gleich ob mittelbar oder unmittelbar, haften wir nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verschulden. Für Ihr Feedback sowie Hinweise auf Fehler oder Unklarheiten sind wir Ihnen sehr dankbar. Bitte wenden Sie sich an [info@wunder-kueche.de](mailto:info@wunder-kueche.de).

Alle Texte und Bilder in diesem Dokument sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers, Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden.

Alle in diesem Dokument genannten Markennamen und Warenzeichen sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder Unternehmen.

## **Impressum**

Aléna Ènn / wunder-kueche.de wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

Gestaltung der Titelseite: Anne Jost

Titelfoto: "©egal via bigstockphoto.com