

Vegane Weihnachtsbäckerei – Kekse einmal anders

Veganes Kochen und Backen liegt im Trend – hier vegane Kekse zum Ausprobieren und Gemeinsam-Backen mit den Kindern!

Zitronen-Blumen

Zutaten für ca. 40 Kekse:

200 g Maismehl, 100 g Maisstärke, 8 g Weinstein-Backpulver, 150 g Pflanzenmargarine, Schale und Saft einer Bio Zitrone, Mark einer halben Vanilleschote, 100 g Rohrohrzucker, 25 mL Kokoscreme zum Schlagen (oder anderer veganer Ersatz für Schlagobers), 1 Prise Meersalz.



Zubereitung:

- Maismehl, Stärke, Backpulver vermengen. Margarine klein geschnitten dazugeben.
- Gemeinsam mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Danach den Teig zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie knapp 1 cm dick ausrollen.
- Mit Keksausstechern die gewünschten Formen ausstechen, evtl. mit Mandelstiften verzieren, und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Kekse auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Zitrone kann durch andere Zitrusfrüchte ersetzt werden!

Haselnuss-Kekse mit Zimt

Zutaten für ca. 30 Kekse:

150 g Margarine, 100 g Rohrohrzucker, 200 g Dinkelvollkornmehl, 100 g gemahlene Haselnüsse, ½ TL Zimt, 1 Prise Meersalz, Dekoration: 30 Haselnusskerne oder Trockenfrüchte.



Zubereitung:

- Margarine in Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig zugedeckt ca. 30 – 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen, Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen, ca. 1 cm dick.
- Kekse ausstechen, mit Nüssen dekorieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Kekse können auch mit Trockenfrüchten dekoriert werden, z.B. Cranberries, Rosinen usw!

Walnuss-Schmetterlinge

Zutaten für ca. 30 Kekse:

150 g Margarine, 100 g Rohrohrzucker, 200 g Dinkelvollkornmehl, 100 g gemahlene Walnüsse, 40 mL Mandelmilch, Mark einer halben Vanilleschote, 1 Prise Meersalz, 30 Walnusshälften oder Mandelkerne zur Dekoration.



Zubereitung: Siehe oben, Haselnuss-Kekse!