

FINNISCHE LEBKUCHEN

Zutaten:

250 g Butter
1 1/2 dl Zuckerrübensirup
200 g Zucker
4 tl Zimt (gemahlen) , 4 tl Ingwer (gemahlen)
2 tl Nelken (gemahlen), 2 tl Kardamom
(gemahlen)
1 tl Piment (gemahlen)
2 Eier
2 tl Natron
9 dl Weizenmehl (glatt)

Zubereitung:

Schmilz die Butter in einem Topf. Mische Sirup, Zucker und alle Gewürze dazu und lass die Mischung aufkochen und dann abkühlen. Mische das Natron mit dem Mehl und mische dies und die verquirlten Eier per Hand in die abgekühlte Mischung. Lass den Teig (abgedeckt) eine Nacht lang im Kühlschrank ruhen.

Nimm einen Teil vom Teig und verarbeite diesen mithilfe von Mehl auf einer leicht eingemehlten Fläche in eine dünne Platte. Stich mit Lebkuchenformen Kekse aus. Backe diese auf Backpapier auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene 7-10 Minuten, je nach der Größe der Kekse.



VEGANE LEBKUCHEN

Zutaten:

Ei-Ersatz für 3 Eier
90 g braunen Zucker
1 EL Ahornsirup
1 1/2 TL Zimt
1/4 TL Ingwer
1/4 TL Muskatblüte
1 Prise Kardamom
1/4 TL Muskat
1/4 TL Nelke
1 Prise Salz
125 g gemahlene Mandeln
125 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zitronat
100 g Orangeat
1 Packung Oblaten 40 mm

Glasur:

100 g Puderzucker
ca 3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Heize den Ofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vor. Als ersten Schritt den Ei-Ersatz nach Packungsanleitung zubereiten. Sobald dieser fertig angerührt ist, alle Zutaten der Reihe nach dazugeben und alles miteinander vermischen. Nun verwendet ihr pro Oblate ca. 1 EL Teig. Macht eure Hände feucht, damit der Teig nicht zu sehr an euren Fingern klebt und formt Kugeln die ihr vorsichtig auf die Oblate drückt. Die fertig geformten Lebkuchen auf ein Blech mit Backpapier geben und 15 Minuten lang bei 160 °C backen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker und den Zitronensaft vermischen und damit am Schluss die Lebkuchen bestreichen.



Zubereitung:

www.agendamargareten.at

dccc

VEGANE VANILLEKIPFERL

Zutaten:

300 g Mehl
250 g vegane Butter (am besten ohne Palmöl :))
100 g Staubzucker
100 g geriebene Mandeln



Zubereitung:

- Verknete alle Zutaten gut, forme einen Klumpen und lasse den Teig dann 1 Stunde im Kühlschrank rasten
Wichtig: nicht mixen, sondern mit der Hand kneten

- Nimm den Teig und forme kleine Kipferl

Tipp: forme eine „Schlange“ und rolle sie langsam – wenn sie ca. so dick wie dein Ringfinger ist, in gleichgroße Teile zerschneiden und zu Halbmonden / Kipferl eindrehen

Achtung: wenn man zu viel knetet und rollt, wird der Teig sehr fettig und zerbricht – dann einfach nochmal kurz in den Kühlschrank geben

- Bei ca. 160/180 Grad für 10-12 min backen

- Noch warm in eine Staubzucker – Vanillezucker Mischung geben und ganz bedecken - je mehr desto besser (Vorsicht, dass sie nicht zerbrechen)

- Einzeln auskühlen lassen (damit sie nicht aneinanderkleben)



SANDMUSCHEL

Zutaten:

50 g Rohmarzipan
150 g Butter (weich)
60g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 x Schale von 1 Zitrone
1 Stk. Eiklar
180 g Mehl (glatt)
120g Ribiselmarmelade
150 g Kuvertüre
1x Salz



Zubereitung:

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Butter, 1 Prise Salz, Staubzucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig rühren (Küchenmaschine ca. 10 Minuten, Mixer 15 Minuten).
3. Eiklar langsam einrühren, Mehl unterheben. Masse in einen Dressiersack füllen und auf das Blech dressieren. Kekse im Rohr (mittlere Schiene) 12 Minuten backen.
4. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen, übrige darauf setzen. Kuvertüre über Dampf schmelzen, Kekse zu einem Drittel eintauchen, auf Backpapier legen, Kuvertüre fest werden lassen.



VEGANE GESALZENE AMARANTH- FLORENTINER

Zutaten:

100 g Vollrohrzucker
50 ml Ahornsirup
100 g Margarine
1 Prise(n) Salz (0,05 g)
150 ml Sojacreme Cuisine
150 g Mandelblättchen
125 g gepuffter Amaranth
150 g Kuvertüre



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Ahornsirup und Margarine mit 1 Prise Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sojacreme Cuisine unterrühren und 2–3 Min. kochen lassen. Mandelblättchen sowie nach und nach den Amaranth unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, zu einem Rechteck (ca. 22 cm x 25 cm) formen und mit den Händen fest zusammendrücken. Dann in ca. 15 Min. goldbraun backen. Anschließend ca. 2 Std. abkühlen lassen.

Kuvertüre über Wasserbad schmelzen und gleichmäßig auf die Amaranth-Mandel-Masse streichen. Mit Meersalz bestreuen und ca. 2 Std. kühl stellen. Die Florentiner in Dreiecke schneiden.



MÜRBE TEIG- PLÄTZCHEN

Zutaten:

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei

1 Packung Kuvertüre oder Glasur nach Wahl
ggf. Schokoladenstreusel, gehackte Nüsse o.ä.
zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, kneten und zu einem
Teig verarbeiten. Den Teig für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig ausrollen und mit Ausstechformen ausstechen.
Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech geben. Bei 220 Grad für 10 Minuten im
Backofen backen.

Nach dem Auskühlen, können die Plätzchen mit einer
Kuvertüre oder Glasur bestrichen werden und mit
Schokoladenstreuseln oder Nüssen versehen werden.



www.agendamargareten.at

SCHOKOLADEN- COOKIES

Zutaten:

100g Zucker
100g Butter (oder vegane Alternative)
1 Packung Vanillezucker
150g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Milch (oder vegane Alternative)
100g Schokolade
nach Geschmack 50g Walnüsse



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Dann nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl
zusammen mit der Milch unterrühren.
Die gehackte Schokolade (und ggf. Walnüsse) unter die
Teigmasse rühren.
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
geben, je ca. einen EL Teig.
Bei 180 Grad ca. 10 Minuten im Backofen backen.



www.agendamargareten.at

KOKOSKUGEL VEGAN

Zutaten:

200g Kokosraspeln
2 EL Mandelmuß
1 EL Honig (oder mehr)
30g Kokosöl oder Ceres
100 ml Hafercuisine
Tonkabohne gerieben



Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen (etwas Kokosraspeln beiseite stellen). Masse ca 20 ziehen lassen, anschließend Kugeln formen und in Kokosraspeln wenden. Kühl und trocken in einer Dose lagern.



www.agendamargareten.at