



CORINNA SCHOBER

# VEGANE WEIHNACHTEN

24 LECKERE BACKREZEPTE FÜR DIE  
WEIHNACHTSZEIT

## ÜBER DIESES BUCH

In diesem Christmas E-Book findet ihr 24 leckere, vegane Rezepte, die euch die Weihnachtszeit ein bisschen versüßen sollen. Ob rohvegane Pralinen, klassische Weihnachtskekse oder aufwendigere Mini-Törtchen – für jeden Geschmack findet sich das passende Rezept.

## ÜBER MICH



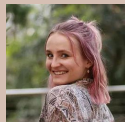
Mein Name ist Corinna Schober und ich bin hauptberuflich vegane Foodbloggerin und Buchautorin. Bereits während meines Germanistik- und Kunstgeschichtestudiums habe ich meinen Blog deliciouslyveggie ins Leben gerufen. Mein erstes Buch "Vegan Backen" erschien im Februar 2021, 2022 folgten "Vegane One Pot Meals" und "BACKEN" und nächstes Jahr im Februar erscheint mein 4. Buch "Herzhaft Vegan". Ich liebe es, zu reisen, in Büchern zu schmökern und in der Natur zu sein. Ich hoffe, ihr habt Freude mit diesem E-Book.  
[www.deliciouslyveggie.com](http://www.deliciouslyveggie.com)

## ÜBER MEINE GASTAUTORINNEN



Bettina Ganglberger bloggt auf betti-licious über vegane Ernährung und einen nachhaltigen Lebensstil. Sie hat ihre eigene zuckerfreie und vegane Produktlinie und das Buch "Gesund Naschen" auf den Markt gebracht. [www.betti-licious.at](http://www.betti-licious.at)

Julia Plattner teilt auf juliescakedesign ihre liebsten Rezepte. Dabei legt sie großen Wert auf Regionalität und saisonale Zutaten, die gerne auch vegan, vegetarisch und zuckerfrei sein dürfen  
[www.juliescakedesign.at](http://www.juliescakedesign.at)



Sandra Flammer ist leidenschaftliche Yoga Lehrerin und begeisterte Köchin. Auf theturtlemind bloggt sie über Yoga, den weiblichen Zyklus und teilt ihre veganen Lieblingsrezepte.  
[www.theturtlemind.at](http://www.theturtlemind.at)

Isabel teilt auf ihrem Instagram Account mikis sweet kitchen ihre veganen und vegetarischen Köstlichkeiten. Ihre Rezepte sind auch öfters zuckerfrei.





# Kokos Bällchen

Schwierigkeitsgrad



12 Stück



20 Minuten

## Zutaten

60 g	Kokosmus
20 g	Cashewmus
1/4 TL	Bourbon Vanille
2 TL	Agavensirup
12 Stk.	geschälte Mandeln
3 EL	Kokosflocken

## Schritte

1. Kokosnussmus gemeinsam mit Cashewmus über einem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Vanille und Ahornsirup einrühren und kühl stellen. Die Masse solange in den Kühlschrank stellen, bis sie gut formbar ist. (Das dauert zirka 30-60 Minuten)
3. Aus der Masse nun gleichmäßige Kugeln rund um eine Mandel formen.
4. In den Kokosflocken wälzen und kurz kühl stellen.

Tipp: Die Pralinen sind im Kühlschrank für mehrere Tage haltbar. Einfach in eine Dose geben und jeden Tag ein paar Pralinen genießen

Rezept von @corinna.schober



# Spitzbuben

Schwierigkeitsgrad



40 Stück



2 Stunden

## Zutaten

300 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
90 g	Staubzucker
1/2 TL	Bourbon Vanille
180 g	pflanzliche Margarine
1/2	Zitrone (Abrieb)
2 EL	pflanzliche Milch
	Marmelade

## Schritte

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Staubzucker (gesiebt), Zitronenabrieb und Vanille in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Kalte Margarine und Pflanzendrink hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit den Linzerkeksformen Kekse ausstechen.
6. Backpapier auf Backblech legen, Kekse darauf verteilen.
7. Im Ofen für zirka 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Nun jeweils zwei Kekse (1 ganzer, 1 mit Loch) mit Marmelade zusammensetzen.





# Walnuss Kipferl

Schwierigkeitsgrad



ca. 60 Stück



80 Minuten

## Zutaten

280 g	Mehl
210 g	vegane Butter
50 g	Rohrzucker
100 g	geriebene Walnüsse
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
1 TL	Zitronenabrieb

## Schritte

1. Alle Zutaten – die Butter sollte zimmerwarm sein – miteinander verkneten, zu einer Kugel rollen, mit Frischhaltefolie einwickeln und zirka 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
2. Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Aus dem Teig ca. 3–4 cm breite Stränge formen.
4. Immer jeweils 1 cm breite Scheiben vom Strang abtrennen und daraus Kipferl formen.
5. Backpapier auf Backblech legen und die Kipferl darauf verteilen.
6. Die Kipferl für ca. 10 Minuten im Backofen goldgelb backen.
7. Die Kipferl sind dann fertig, wenn sich die Enden leicht braun verfärben.
8. Auskühlen lassen.

Tipp: Anstatt geriebener Walnüsse könnt ihr auch andere Nüsse verwenden. z.B. geriebene Mandeln oder Haselnüsse.



# Vanillekipferl

Schwierigkeitsgrad



ca. 60 Stück



80 Minuten

## Zutaten

250 g	Mehl
150 g	gemahlene Mandeln
100 g	Staubzucker
140 g	pflanzliche Margarine
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 EL	Vanillepudding pulver
1/4 TL	Bourbon Vanille

## Schritte

1. Mehl, Mandeln, Staubzucker (gesiebt), Vanillezucker, Puddingpulver und Vanille in einer Schüssel vermengen.
2. Margarine hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln.
4. Für zirka 1 Stunde kühl stellen.
5. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Aus dem Teig eine Rolle formen. Etwas 1 cm breite Scheiben davon abschneiden und zu Kipferl formen.
7. Backpapier auf Backblech legen, Kipferl darauf verteilen.
8. Im Backofen für zirka 12 Minuten backen. Die Vanillekipferl sind fertig, wenn sich die Enden leicht goldbraun färben.
9. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



# Haselnuss Walnuss Kekse

Schwierigkeitsgrad



ca. 60 Stück



80 Minuten

## Zutaten

125 g	Mehl
130 g	geriebene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
55 g	pflanzliche Butter
60 g	Apfelmus
2 Prisen	Salz
75 g	Ahornsirup
1 TL	Rum
65 g	geriebene Walnüsse
60 ml	Hafermilch
1 EL	Ahornsirup

## Schritte

1. Für den Teig das Mehl, geriebene Haselnüsse, Backpulver, Butter, Apfelmus, Salz, Ahornsirup und Rum in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
2. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
3. Backofen auf 160° vorheizen.
4. Teig ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Im vorgeheizten Backofen für 7 Minuten backen.
5. Für die Füllung die geriebenen Walnüsse mit etwas Salz und Vanille in einen Mixer geben und weiter verkleinern. Hafermilch und Ahornsirup hinzufügen und solange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
6. Je zwei Kekse mit der Fülle zusammensetzen.



# Heidesand Schokoladen Kekse

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



90 Minuten

## Zutaten

150 g	Einkornvollkornmehl
150 g	pflanzliche Butter
70 g	Dattelsucker
1 Prise	Salz
50 g	gemahlene Haselnüsse
1/4 TL	gemahlene Vanille
	dunkle Kuvertüre für die Dekoration

## Schritte

1. Pflanzliche Butter in einem Topf schmelzen und kurz abkühlen lassen.
2. Dattelsucker, Salz und Vanille zur geschmolzenen Butter geben. Kurz verrühren.
3. Mehl und gemahlene Haselnüsse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für zirka 1-2 Stunden kalt stellen.
5. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die Rolle in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Fingern zu einem Kreis formen und aufs Backblech legen.
7. Für zirka 13-15 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen.
8. Für die Glasur Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
9. Kekse damit beliebig dekorieren.





# Zuckerfreie Rumkugeln

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



20 Minuten

## Zutaten

200 g	Dattelpaste
70 g	Haselnüsse
100 g	Flocken (Einkorn, Hafer)
6 EL	Rum
50 g	dunkle Schokolade
1/2 TL	Lebkuchen Gewürz
	Kokosflocken zum Wälzen

## Schritte

1. Alle Zutaten (außer Schokolade) in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Schokolade klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen.
3. Die geschmolzene Schokolade zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und mit den Händen vermengen, bis eine einheitliche Masse entsteht.
4. Kokosflocken auf einen Teller oder in eine Schüssel geben.
5. Aus der Masse nun kleine Rumkugeln formen.
6. Die Kugeln in den Kokosflocken wälzen.



# Himbeer-Schokoladen-Mandeln

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



20 Minuten

## Zutaten

200 g	Mandeln
100 g	vegane weiße Schokolade
15 g	Staubzucker
30 g	Himbeerpulver

## Schritte

1. Backofen auf 150° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mandeln in einem backfesten Gefäß für zirka 10 Minuten im Ofen rösten.
3. Weiße Schokolade klein hacken und unter die gerösteten Mandeln unterheben.
4. Himbeerpulver mit dem Staubzucker vermischen und damit die Schokoladenmandeln umhüllen.

Tipp: Das funktioniert am besten in einem Gefäß mit Deckel.



# Rohvegane Rumkugeln

Schwierigkeitsgrad



ca. 20 Stück



30 Minuten

## Zutaten

6 EL	Kokosflocken
2 EL	Ahornsirup
10 EL	gemahlene Mandeln
2 EL	Kokosöl
40 g	Kakaobutter
3 EL	Kakaopulver
1 EL	Rum
	Kokosflocken zum Wälzen

## Schritte

1. Kakaobutter mit Kokosöl schmelzen
2. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
3. Die flüssige Kakaobutter zu den trockenen Zutaten geben.
4. Masse gut verkneten, sodass alle Zutaten schön verbunden sind.
5. Masse für zirka 10-20 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass sie sich leichter formen lässt.
6. Aus der Masse Rumkugeln formen und in den Kokosflocken wälzen.
7. Kalt stellen.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante Rum einfach durch Kakao ersetzen.



# Kakao Spritzgebäck

Schwierigkeitsgrad



ca. 20 Stück



60 Minuten

## Zutaten

150 g	Mehl
150 g	vegane Butter
1 TL	Backpulver
30 g	Kakaopulver
1 TL	Zimt
160 g	Puderzucker
50 g	Speisestärke
1/2 TL	Vanille
1/2	Zitrone Abrieb
4 EL	Schokodrink
80 g	Nussnougat
	Marmelade nach Wahl

## Schritte

1. Mehl, Backpulver, Zimt, Stärke und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Zitronenabrieb hinzufügen.
2. Lauwarme Butter mit Puderzucker und Vanille schaumig rühren.
3. Trockene Zutaten nach und nach zur Buttermischung geben. 4 EL Schokoladendrink hinzufügen.
4. Gut verrühren und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Backpapier auf Backblech legen. Kakaoteig in einen Spritzbeutel füllen.
7. Kipferl, Hufeisen oder andere Formen auf das Backblech spritzen.
8. Kekse für ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
9. Nach dem Auskühlen jeweils zwei Kipferl mit etwas Marmelade zusammensetzen.
10. Nussnougat schmelzen. Die Enden der Kipferl im Nougat eintauchen. Auskühlen lassen.

Rezept von @corinna.schober





# Haselnuss Vanille Kekse

Schwierigkeitsgrad



ca. 40 Stück



60 Minuten

## Zutaten

250 g	Mehl
100 g	geriebene Haselnüsse
50 g	gemahlene Mandeln
80 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Bourbon Vanille
260 g	pflanzliche Margarine

## Schritte

1. Mehl in eine große Schüssel geben und kalte Butter in Würfel hinzufügen.
2. Mehl mit Butter zerbröseln, sodass eine krümelige Masse entsteht.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
5. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse nach Wahl ausstechen.
7. Backpapier auf Backblech legen, Kekse darauf verteilen und zirka 10 Minuten backen.
8. Auf Wunsch die abgekühlten Kekse mit heller und dunkler Kuvertüre dekorieren.



# Lebkuchencreme und gefüllte Datteln

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



30 Minuten

## Zutaten

100 g	Dattelpaste oder
4-5 Stück	Datteln
6 EL	Mandelmus
1 TL	Lebkuchen Gewürz
1 Prise	Salz
	Wasser
gefüllte	Datteln:
	Nussmus
	Schokolade
	Blüten, Kakaonibs

## Schritte

1. Für die Lebkuchencreme alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben. (Entweder 100 g Dattelpaste oder 4-5 Stück Datteln)
2. Die Zutaten miteinander vermengen und solange Wasser hinzufügen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Für die gefüllten Datteln die Medjool Datteln vorsichtig aufschneiden und entkernen.
4. Mit Nussmus nach Wahl (oder auch mit der Lebkuchencreme) füllen und wieder leicht zusammendrücken.
5. Kuvertüre schmelzen. Die gefüllten Datteln mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen und nach Wunsch toppen. z.B. Kakaonibs, Blüten etc.
6. Datteln für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
7. In kleine Stücke schneiden und servieren.



# Haselnusskonfekt

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



60 Minuten

## Zutaten

400 g	Dattelpaste
5 EL	Haselnussmus
4 EL	Rohkakaopulver
1/2 TL	Vanillepulver
1 Prise	Salz
	Glasur:
50 g	dunkle Schokolade
1 TL	Kokosöl
	Dekoration:
	Kakaonibs

## Schritte

1. Schokolade und Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen.
2. Für das Konfekt alle Zutaten in einem Hochleistungsmixer vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform drücken und glatt streichen.
4. Die Masse mit der Schokolade übergießen und mit Kakaonibs bestreuen.
5. Für mindestens 1 Stunde im Gefrierfach kalt stellen.
6. Anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden.

Rezept von @betti\_licious



# Kokosbusserl

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



30 Minuten

## Zutaten

300 g	Kokosraspeln
2 Dosen (700g)	gekochte Kichererbsen (davon wird das Wasser benötigt)
6 EL	Dattelsirup oder Ahornsirup
1 TL	Vanillepulver
	optional:
3 EL	pflanzliche Milch
	Oblaten zum Backen

## Schritte

1. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kichererbsenwasser ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
3. Kokosraspeln kurz in einem Häcksler mixen, bis die Flocken leicht zusammenkleben.
4. Alle Zutaten (außer Aquafaba = Kichererbsenwasser) miteinander vermengen.
5. Nun Aquafaba langsam unterrühren. Der Teig sollte gut formbar sein.
6. Backpapier auf Backblech legen. Kokosbusserl formen und auf das Backpapier legen. (Auf Wunsch können die Kokosbusserl auf die Oblaten gesetzt werden.)
7. Für zirka 12-15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sie sollten leicht goldbraun sein.
8. Vollständig auskühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen.





# Linzerkekse

Schwierigkeitsgrad



ca. 40 Stück



60 Minuten

## Zutaten

350 g	Mehl
180 g	pflanzliche Margarine
1 Pkg.	Vanillezucker
80 g	Staubzucker
1/2	Zitrone Abrieb
3 EL	Kaltes Wasser
	Marmelade

## Schritte

1. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine große Schüssel geben.
2. Kalte Margarine in Stücke schneiden und hinzufügen. Wasser hinzufügen. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.
6. Mit den Linzerkeksformen Kekse ausstechen.
7. Backblech mit Backpapier versehen, Kekse darauf verteilen und für zirka 10 Minuten backen.
8. Kekse auskühlen lassen.
9. Fertigstellung: Auf die Kekse ohne Löcher Marmelade streichen und Kekse mit Löcher daraufsetzen.
10. Mit Puderzucker bestreuen.



# weihnachtliche Tiramisu Oats

Schwierigkeitsgrad



ca. 1 Stück



15 Minuten

## Zutaten

45 g	Haferflocken
20 g	Vanille Proteinpulver
120 ml	Hafermilch
1 1/2 TL	Löbkafee
1 EL	Cashewmus
80 g	Mandeljoghurt
1 TL	Ahornsirup
	Kakaopulver
	etwas Vanille

## Schritte

1. Für die Oats die Haferflocken mit 10 g Vanille Proteinpulver, Hafermilch, Vanille, Cashewmus und 1 TL Löbkafee gut vermengen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Kaffeecreme Mandeljoghurt mit 10g Vanille Proteinpulver, 1/2 TL Löbkafee und Ahornsirup vermengen.
3. Auf den Haferflocken verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp: Diese Overnight Oats eignen sich auch sehr gut als ein gesundes Weihnachtsdessert im Glas serviert.



# Mürbeteig Rentier Kekse

Schwierigkeitsgrad



ca. 30 Stück



90 Minuten

## Zutaten

300 g	Mehl
200 g	pflanzliche Margarine
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2	Zitrone Abrieb
1/4 TL	Bourbon Vanille
	Deko:
	Kuvertüre
	vegane rote Schokolinsen

## Schritte

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Vanille und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen.
2. Pflanzliche Margarine hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für zirka 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
6. Mit einer runden Ausstechform Kekse ausstechen.
7. Backpapier auf Backblech legen und Kekse darauf verteilen. Im Backofen für zirka 12 - 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Kuvertüre schmelzen und auf den Keksen damit das Geweih und die Augen malen. Rote Schokolinsen mit einem Kleks Schokolade auf den Keks kleben.



# Kürbis-Zimtschnecken

Schwierigkeitsgrad



ca. 8 Stück



90 Minuten

## Zutaten

35 g	Butter vegan
60 ml	Hafermilch
125 g	Kürbispüree
30 g	Ahornsirup
250 g	Mehl
1 EL	Rum
1/2	Zitrone Abrieb
1 Prise	Salz und Zimt
	Fülle:
	Ahornsirup, Zimt, vegane Butter

## Schritte

1. Für den Teig Butter in einem Topf schmelzen. Hafermilch, Kürbispüree und Ahornsirup hinzufügen. - lauwarm
2. Mischung in eine Schüssel geben. Germ darin auflösen.
3. Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. (falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen)
4. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für zirka 45 Minuten rasten lassen.
5. Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
6. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
7. Nach Belieben füllen z.B. mit Schokolade oder mit einer Mischung aus Butter, Zimt und Ahornsirup.
8. Teig über die lange Kante aufrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden.
9. Backform fetten und die Schnecken darin verteilen.
10. Im vorgeheizten Backofen für zirka 35 Minuten goldbraun backen.



# Apfel Erdnusstarte mit Crumble

Schwierigkeitsgrad



ca. 12 Stück



60 Minuten

## Zutaten Teig

150 g	Mehl
90 g	vegane Butter
45 g	Zucker
1 TL	Bourbon Vanille
1 Prise	Salz
2 EL	Pflanzendrink

## Zutaten Füllung

2 EL	Erdnussmus
1 EL	Zucker
300 g	Kokosjoghurt
2 TL	Bourbon Vanillezucker
3 Stk.	Äpfel
2 TL	Zimt
2 EL	pflanzliche Margarine
1/2	Zitrone



# Apfel Erdnusstarte mit Crumble

Schwierigkeitsgrad



ca. 12 Stück



80 Minuten

## Schritte

1. Für den Mübteig vermengt ihr alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig. Ich verknete die Zutaten immer mit den Händen – für zirka 10 Minuten. Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und gebt ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. 2 EL pflanzliche Butter schmelzen und mit 1 TL Vanillezucker und 2 TL Zimt zu den Äpfeln geben und verrühren. Zirka 30 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Füllung den Joghurt mit Erdnussmus, 1 TL Vanillezucker, ausgepresster Zitrone und Zucker verrühren. Auf Wunsch könnt ihr natürlich mehr Zucker hinzufügen.
4. Die Tarte fetten. Einen kleinen Teil des Mübeteiges für den Crumble wegnehmen. Den Rest des Teiges ausrollen und in die Tarteform geben. Mit der Kokos-Erdnusscreme füllen. Die marinierten Äpfel fächerartig darauf verteilen. Den restlichen Mübteig darüber „bröseln“.
5. Für zirka 30 Minuten bei 185° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
6. Am besten mit frischem Vanilleeis servieren – schmeckt besonders lecker!!!!





# Lebkuchen Schokoladen Tiramisu

Schwierigkeitsgrad



ca. 5 Stück



3 Stunden

## Zutaten Teig

270 g	Mehl
150 g	Zucker
2 EL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Lebkuchen Gewürz
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Bourbon Vanille
50 g	Nougat
70 ml	neutrales Öl
120 ml	frischer Kaffee
120 ml	pflanzlicher Drink

## Zutaten Creme

400 ml	pflanzliche Sahne
1 Pkg.	Sahnesteif
1 - 2 EL	Espresso oder Cappuccino Pulver
1/2 TL	Lebkuchen Gewürz
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Bourbon Vanille
100 g	Nougat



# Lebkuchen Schokoladen Tiramisu

Schwierigkeitsgrad



ca. 5 Stück



3 Stunden

## Schritte

1. Für den Teig zuerst Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Lebkuchen, Zimt und Vanille in einer Schüssel vermengen.
2. Separat Öl, Kaffee und pflanzliche Milch (ich habe einen Vanilledrink verwendet) in einem Gefäß verrühren.
3. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit dem Handrührgerät kurz verrühren.
4. Die Schokolade in feine Stücke hacken oder reiben und mit dem Löffel unter den Teig heben.
5. Die gewünschte Tortenform mit Backpapier auslegen oder fetten, den Teig gleichmäßig auffüllen und bei 185° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen für zirka 30 Minuten backen. Am besten Stäbchenprobe machen, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.
6. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.
7. Für die Creme zuerst die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen
8. Nougat-Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Eventuell etwas Kokosöl hinzufügen.
9. Geschmolzene Schokolade gemeinsam mit den Gewürzen und dem Espressopulver zur Sahne geben und mit dem Handrührgerät verrühren.
10. In den Kühlschrank stellen, bis die Creme schön kompakt und spritzfest ist. Am besten 2 Stunden oder länger.
11. Fertigstellung: Hierfür den Boden mit ein bisschen der Creme gleichmäßig bestreichen. Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel füllen und kleine „Tupfer“ / „Spritzer“ auf die Torte spritzen.



# Schokoladen-Matcha-Tartelettes

Schwierigkeitsgrad



ca. 10 Stück



2 Stunden

## Zutaten Teig

180 g	Dinkelmehl
30 g	gemahlene Mandeln
30 g	geriebene Haselnüsse
60 g	Zucker
90 g	pflanzliche Margarine
1 TL	Zimt
10 Stk.	Kokoskugeln für Deko

## Zutaten Creme

400 ml	pflanzliche Sahne
1 Pkg.	Sahnesteif
70 g	vegane weiße Schokolade
80 g	Matcha-Schokolade
1 TL	Kokosöl
1 TL	Matcha Pulver



# Schokoladen-Matcha-Tartelettes

Schwierigkeitsgrad



ca. 10 Stück



2 Stunden

## Schritte

1. Für den Vanillekipferl-Tartelette-Teig alle Zutaten in eine große Schüssel (die Margarine in kleinen Würfelchen) geben und miteinander verkneten, bis ein kompakter, glänzender Teig entsteht.
2. In Frischhaltefolie wickeln und für zirka 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Teig in 10 gleich große Stücke teilen und zu Kreisen ausrollen. Die Tarteletteförmchen fetten und mit dem Teig auskleiden. Mit der Gabel mehrmals einstechen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 185° Ober- und Unterhitze für zirka 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen.
6. Beide Schokoladen mit Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen lassen.
7. Geschmolzene Schokolade und Matchapulver zur Sahne geben und verrühren. Für zirka 1-2 Stunden kalt stellen.
8. Fertigstellung: Die Weiße-Schokolade-Matcha-Creme in die Tarteletteförmchen füllen und mit geriebener Schokolade und Kokoskugeln (siehe Rezept) dekorieren.



# Kokos-Schokoladen-Torte

Schwierigkeitsgrad



ca. 10 Stück



2 Stunden

## Zutaten Teig

150 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
100 g	Zucker
2 EL	Kakao
2 TL	Backpulver
50 ml	Öl
160 ml	Mineralwasser prickelnd
2 EL	Sojajoghurt
1 TL	Kurkuma
1/2 TL	Ingwerpulver

## Zutaten Schokomousse

300 ml	pflanzliche Sahne
80 g	Nougat
40 g	Zartbitter Schokolade

## Zutaten Kokos-Kakaocreme

400 ml	Kokosmilch
20 g	Kokosflocken
2 EL	Agavensirup
2 EL	Kakaopulver
7 Stk.	Rumkugeln für die Dekoration



# Kokos-Schokoladen-Torte

Schwierigkeitsgrad



ca. 10 Stück



2 Stunden

## Schritte

1. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Separat die flüssigen Zutaten vermengen. Zu den trockenen in die Schüssel geben und verrühren.
2. Backform fetten, Teig einfüllen und für ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für das Schokoladenmousse die Sahne aufschlagen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und in die Sahne einrühren. Zirka 2 Stunden kalt stellen.
4. Für die rohvegane Kakao-Kokoscreme entnehmt ihr den festen Teil der Kokosmilch und schlägt ihn für zirka 10 Minuten auf. Die restlichen Zutaten hinzufügen und kalt stellen.
5. Fertigstellung: Das Schokoladenmousse auf dem Tortenboden verteilen. Die rohvegane Creme in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfer auf die Torte spritzen.
6. Dekoration: Etwas dunkle Kuvertüre schmelzen lassen und die Torte damit toppen. Auch die Rumkugeln (siehe Rezept) eignen sich als Topping.





# Mandarinen Schokoladen Törtchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 7 Stück



2 Stunden

## Zutaten Teig

220 g	Mehl
120 g	Zucker
1/2 TL	Bourbon Vanille
1 Pkg.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
30 g	geriebene Nüsse
1/2	Mandarine Abrieb
80 ml	neutrales Öl
100 g	pflanzlicher Joghurt
100 ml	pflanzlicher Drink
40 ml	Mineralwasser sprudelnd

## Zutaten Schokoladencreme

400 ml	pflanzliche Sahne
100 g	Nougat
100 g	Zartbitter Schokolade
1 TL	Bourbon Vanille
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
1 TL	Mandarine Abrieb
1 Dose	geschälte Mandarinen

Rezept von @corinna.schober



# Mandarinen Schokoladen Törtchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 7 Stück



2 Stunden

## Schritte

1. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandarine waschen und Schale abreiben.
2. Mehl, Zucker, Vanille, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, Nüsse und Mandarinschale in einer Schüssel verrühren.
3. In einem separaten Gefäß Öl, Drink und Mineralwasser vermengen. Zu den trockenen Zutaten geben.
4. Joghurt hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes kurz zu einer homogenen Masse verarbeiten. (Nicht zu lange mixen!)
5. Tarteletteförmchen fetten. Den Teig in die Förmchen füllen und die Förmchen für 20-25 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.
6. Für die helle Schokoladencreme 200 ml pflanzliche Sahne aufschlagen. Nougat schmelzen. Geschmolzene Schokolade, 1/2 TL Bourbon Vanille und 1 TL Vanillezucker zur Sahne geben. Verrühren und kalt stellen.
7. Für die dunkle Creme 200 ml pflanzliche Sahne aufschlagen. Zartbitter Schokolade schmelzen. Geschmolzene Schokolade, 1/2 TL Bourbon Vanille, restlichen Vanillezucker, Mandarinenabrieb und Zimt zur Sahne geben. Verrühren und kalt stellen.
8. Für die Fertigstellung die beiden Schokoladencremen in zwei Spritzbeutel füllen.
9. Tartelettes mit den Schokoladencremen versehen und mit gehäuteten Mandarinen und Schokoladenraspeln toppen.



# Heidelbeere Kakao Zimt Törtchen

Schwierigkeitsgrad



ca.4 Stück



2 Stunden

## Zutaten Teig

150 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
2 EL	geriebene Haselnüsse
2 EL	Kakao
90 g	Zucker
1 TL	Zimt
40 ml	Öl
60 g	pflanzlicher Joghurt
150 ml	Mineralwasser sprudelnd

## Zutaten Schokoladencreme

300 ml	pflanzliche Sahne
1/2 TL	Zimt
1 TL	Bourbon Vanille
250 g	Heidelbeeren
1 Pkg.	Vanillezucker
	dunkle Kuvertüre fürs Topping



# Heidelbeere Kakao Zimt Törtchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 4 Stück



2 Stunden

## Schritte

1. Backofen auf 185° Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Boden alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Separat die flüssigen Zutaten in einem Gefäß verrühren und zu den trockenen geben. Kurz verrühren.
3. Die Obstkuchenformen fetten und mit dem Teig füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen für zirka 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.
5. Für die Creme die Sahne aufschlagen. 200 g Heidelbeeren mit Zucker, Zimt und Vanille pürieren. In die Sahne einrühren. Für zirka 1 Stunde kalt stellen.
6. Nachdem die Obstküchlein abgekühlt sind, Kuvertüre schmelzen. Mit einem Teelöffel die Schokolade entlang Kuchenkante verteilen, sodass sie in Rinnsale hinabrinnt. Die übrigen Heidelbeeren am Rand der Törtchen verteilen und auf die noch leicht flüssige Schokolade drücken.
7. Törtchen mit der gekühlten Sahne füllen und toppen.

# DANKE

Ich hoffe, ihr habt viel Freude mit diesem E-Book. Mit der Erstellung dieses E-Books wollte ich mich auch bei euch bedanken! Danke, dass ihr so fleißig meine Bücher kauft. Danke, dass ihr mich auf Instagram und meinem Foodblog begleitet. Danke für eure Unterstützung! Einfach DANKE!

Die Weihnachtszeit ist ja bekanntlich die Zeit der Nächstenliebe. Ich unterstütze schon seit vielen Jahren verschiedene Tierschutzvereine und helfe Tieren in Not. Sei es nun aktive Hilfe oder passive Hilfe in Form von Sach-, Futter- oder Geldspenden.

Wenn auch ihr in der Weihnachtszeit den Tieren etwas Gutes tun wollt, dann würde ich (und natürlich auch alle Tiere) mich sehr darüber freuen, wenn ihr einen dieser Vereine mit einer kleinen Sach- oder Geldspende unterstützt.

- Katzenhoffnung Steiermark - [www.katzenhoffnung.at](http://www.katzenhoffnung.at)

Hier finden Handicap-Katzen, also Katzen mit einer körperlichen Beeinträchtigung, ein wundervolles Zuhause mit liebevoller Pflege.

Spendenkonto IBAN: AT98 1200 0100 1600 9762

- Animal Care Austria - [www.animalcare-austria.at/de](http://www.animalcare-austria.at/de)

Tiervermittlung und Tierrettung mit Partnerorganisationen in Ungarn, Rumänien etc.

Spendenkonto IBAN: AT29 3200 0000 1127 4065

- ein Herz für Hunde - [www.einherzfuerhunde.com](http://www.einherzfuerhunde.com)

Tierrettung, Pflege und Vermittlung von Straßenhunden

Spendenkonto IBAN: AT49 4477 0166 7220 0000

- New Life 4 dogs - [www.newlife4dogs.de](http://www.newlife4dogs.de)

unterstützen Straßenhunde in Not

Spendenkonto IBAN: IBAN: DE53 8306 5408 0004 9984 72

- Weizer Katzenfreunde - [www.weizerkatzenfreunde.at](http://www.weizerkatzenfreunde.at)

Spendenkonto IBAN: AT93 2081 5125 0001 6758

***Ich wünsche euch eine  
wundervolle Weihnachtszeit!!  
eure Corinna***

