

# Vanillekipferl



## Zutaten

200 g weiche rein pflanzliche Margarine

70 g Zucker

250 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

50 g Puderzucker

2 EL Vanillezucker

## Zubereitung

Margarine mit 70 g Zucker schaumig rühren. Mehl, Mandeln und Salz mischen und unter die Fett-Zucker-Mischung rühren.

Den Teig in Folie gewickelt für 30 Min. in den Kühlschrank geben. Anschließend auf leicht bemehlter Fläche zu ca. 4 cm dicken Rolle formen.

Von der Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, rollen und zu Hörnchen biegen.

Auf das mit Backpapier belegte oder eingefettete Blech legen. Bei 200 °C 15-20 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Puderzucker und Vanillezucker mischen. Nach Ende der Backzeit die Kipferl sofort vom Blech lösen und noch heiß im Vanillezucker wälzen.

# Florentiner



## Zutaten

125 ml Sojacuisine  
50 g Margarine  
125 g Zucker  
1 TL abgeriebene Orangen und/oder Zitronenschale  
200 g Mandelblätter oder -stifte  
200 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

Sajacuisine, Margarine, Zucker und die geriebene Orangen- und/oder Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Sobald sich der Zucker gelöst hat, die Mandeln unterheben und unter Rühren kurz erwärmen. Es sollte eine eher zähe Masse entstehen, bei Bedarf etwas Mehl dazugeben. Vom Herd nehmen.

Den Backofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Karamell-Mandel-Masse dünn darauf verstreichen. In 20-25 Min. knusprig und braun backen.

Herausnehmen und noch heiß in ca. 3 cm große Rauten bzw. Quadrate schneiden. Die Schokolade mit etwas Margarine erwärmen und die Florentiner mit der Unterseite eintunken.

Quelle: Culinaria Vegan lecker und gesund kochen ohne Fleisch, Milch & Co [www.culinaria-vegan.de](http://www.culinaria-vegan.de)

# Weihnachtsplätzchen



## Zutaten für den Teig

375 g Margarine  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Msp. Salz  
250 g Mehl  
250 g Stärke  
125 g gemahlene Mandeln

## Zutaten für den Guss

100 g Puderzucker  
20 g Kakao  
1  $\frac{1}{2}$  EL heißes Wasser  
50 g zerlassene Margarine

## Zubereitung

Die Zutaten in Reihenfolge der Zutatenliste gut vermengen.  
Den Teig in eine Gebäckpresse geben und Plätzchen auf dem eingefetteten Backblech formen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. backen.

Währenddessen die Zutaten für den Guss mit einem Schneebesen verrühren bis eine Schokoladenglasur entsteht. Nach dem Auskühlen die Plätzchen damit bestreichen.

Quelle: Culinaria Vegan lecker und gesund kochen ohne Fleisch, Milch & Co [www.culinaria-vegan.de](http://www.culinaria-vegan.de)



# Schoko-Lebkuchenschnitten mit Marmelade

## Zutaten für den Teig

250 g Mehl  
200 g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
8 g Lebkuchengewürz  
225 ml Soja-, Reis- oder Hafermilch  
3 EL Marillen- oder Aprikosenmarmelade  
Rum nach Geschmack

## Zutaten für die Glasur

1  $\frac{1}{2}$  Tafeln Zartbitterschokolade  
5 EL Marillen- oder Aprikosenmarmelade

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen und mit der Soja-, Reis- oder Hafermilch und 3 EL Marmelade verrühren. Rum nach Geschmack zugeben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Min. backen.

Auf den noch heißen Kuchen 5 EL Marmelade verteilen. Darüber die zuvor im Wasserbad geschmolzene Schokolade verstreichen. Kalt stellen und in Rauten bzw. Quadrate schneiden.

# Spitzbuben



## Zutaten

200g Margarine  
100g Zucker  
350g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
2 Pck. Vanillezucker  
60 ml Soja-Drink  
Puderzucker zum Bestäuben  
Marmelade zum Bestreichen

## Zubereitung

Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillezucker und den Soja-Drink dazugeben und gut verkneten. Kühl stellen.

Den gekühlten Teig ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Beliebige Formen (aber immer mindestens zwei gleiche) ausstechen. Bei jeder zweiten zusätzlich in der Mitte ein kleines Loch ausstechen.

Auf mittlerer Schiene bei 200° ca. 8-10 min backen.

Nach dem Herausnehmen sofort die Oberseite der Plätzchen ohne Loch mit etwas Marmelade bestreichen und dann das Gegenstück mit Loch darauf legen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: Provamel [www.provamel.com](http://www.provamel.com)