

Weihnachtliche Vorboten: Vegane Lebkuchen- Figuren



So

langsam sollte man sich ja Gedanken machen, was man den Liebsten so zu Weihnachten schenkt. Normalerweise ist das bei mir ja was Selbstgemachtes aus meiner Küche. Dieses Jahr bin ich bisher aber irgendwie uninspiriert. Da liegt noch keine Liste mit 15 Plätzchensorten, noch keine Liste mit Geschenkideen für Freunde und Familie. Weihnachtliche Back-Blockade? Allein der Gedanke – furchtbar!

Ich liebe Weihnachten. Dieses Fest macht die dunkle Winterszeit wärmer und freundlicher, es gibt uns etwas zum (Vor)Freuen. Die damit verbundenen Rituale wie das Backen von Plätzchen, das Kochen besonderer Gerichte und das Vorbereiten von Geschenken machen den Winter trotz meiner starken Abneigung gegen Kälte für mich erträglich.

Wenn überall Lichter blinken, Schneeflocken die Dächer bepuderzuckern und die Luft nach Glühwein und Lebkuchen duftet – dann ist das für mich eine Art nostalgisches Glück. Weiße Berggipfel haben wir diese Woche nun schon und da kommen die ersten winterlich- vorweihnachtlichen Gefühle hoch. Passend dazu haben wir dann doch auch schon das erste Mal

weihnachtlich gebacken: Lebkuchen zum Ausstechen hatte sich mein Naschkater gewünscht und da er noch ein verspätetes Geburtstagsgeschenk an den Bruder in Berlin schicken wollte, sollten sie vegan sein.

Auf meiner Suche stieß ich auf der Seite [vegancandy](http://vegancandy.de) auf dieses unglaublich simple Rezept, das genauso unglaublich leckere Lebkuchen beschert! Bis auf Pflanzenmilch hat man eigentlich immer alles dafür da (Veganer sicher sogar die „Milch“) und in null komma nichts sind die Figuren mit festlichem Gewürzduft fertig.

Nach dem Backen waren sie außen schön knusprig und innen saftig. Lagert man sie in einer Dose, werden sie noch ein wenig fester und sind natürlich nicht mehr knusprig wie frisch aus dem Ofen. Aber sie sind einfach wunderbar und werden auf jeden Fall einen festen Platz in meinem Rezeptheft bekommen!



Für 1

Blech im Ganzen oder 2 Bleche Figuren:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Zucker

1 EL Lebkuchengewürz

4 EL Kakaopulver

4 EL Öl (Raps)

200 ml Pflanzenmilch (am besten Reisdrink)

Alle Zutaten zu einem dicken Teig kneten (mit den Händen oder Knethaken). Falls er zu bröselig ist, etwas Sojamilch, falls er zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen.

Dann auf einer dick mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen, am besten zwischendurch einmal wenden, so dass der Teig auf keiner Seite festklebt.

Den Teig relativ dick ausrollen, allerdings geht er auch noch gut auf, also vielleicht 0,5-1 cm dick. Anschließend ausstechen oder ausschneiden. Je nach Wunsch z.B. mit Mandeln belegen. 15-20 Minuten bei 180°C backen.

Nach dem Abkühlen kann man die Lebkuchen noch mit Zuckerguss, Lebensmittelfarben, Schokolade usw. verzieren.[nurkochen]

Da ich schon so in Schwung war mit den Lebkuchen, habe ich gleich noch zwei [Stollen](#) gebacken nach dem Rezept von letztem Jahr. Damit sie noch ein bis zwei Wochen ruhen können, bis die Weihnachtszeit anbricht. Mit Ruhe war jedoch nicht allzu viel – mein Naschkater ist schon ein paar Mal übergriffig geworden. =)



Ich hoffe nun, dass dieser erste Hauch von Weihnachtsglück in meiner Küche mich inspiriert und mir Ideen herbei weht. Habt ihr Vorschläge oder Wünsche, was ich dieses Jahr backen könnte? Tolle Rezepte, die ich unbedingt kennen sollte? Dann her damit! Ich freue mich auf eure Beiträge! ♥

Habt eine genussvolle Vorweihnachtszeit,
eure Judith

Kleine Last-minute- Geschenke aus der Küche: Gewürzschokoladengefüllte Tannenbaumkekse



Er ist da: der Tag vor Weihnachten! Jetzt wird es höchste Zeit, die Geschenke einzupacken oder die letzten zu besorgen, wie ich es gestern leider tun musste.

Normalerweise bin ich total organisiert und wirklich früh dran, habe deswegen Wochen vor Weihnachten ganz entspannt alle Geschenke beisammen und muss mich nicht kurz vor knapp ins Gewühl stürzen. Ich war gestern Abend wirklich fassungslos, wie voll die Stadt ist!

Da bietet es sich doch an, last-minute- Geschenke selbst zu machen.

Gerade an den Weihnachtstagen, wenn alle in die Heimat anreisen, finden ja oft Treffen im Freundeskreis statt. Und wer da gerne Kleinigkeiten verteilt, der kann zum Beispiel ganz fix diese gefüllten Tannenbäume backen. Oder mit etwas mehr Farbe oder Kleinigkeiten auch Weihnachtsbäume daraus machen.

Ich habe mein [Basisrezept für Ausstechteig](#) verwendet und in die geschmolzene Schokolade noch ein bisschen Lebkuchengewürz getan, damit es weihnachtlich schmeckt.

Man kann natürlich auch Nugat zu Füllung nehmen oder eine andere Schokolade, je nach Vorliebe! ;)

Keksteig:

200 g Mehl

80 g kalte Butter in Flöckchen

80 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder gleichmäßige, spitzwinklige Dreiecke schneiden.

Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldbraun sind.

Füllung:

100 g dunkle Schokolade

2 TL Butter

1 TL Keks- oder Lebkuchengewürz

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und die Gewürze einrühren. Etwas abkühlen lassen.

Auf die erkalteten Kekse geben und gut verteilen, aber einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Ruhig noch etwas stehen lassen, dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen und ganz leicht andrücken.

Deko:

Puderzucker

Rum

grüne Lebensmittelfarbe

sonstige Deko nach Belieben

Aus einigen Esslöffeln Puderzucker, ein paar Teelöffeln Rum und etwas grüner Farbe einen spritzfähigen Guss anrühren. Diesen in eine kleine Flasche mit Tülle geben oder in einen kleinen Spritzbeutel und die Bäume mit grünen Linien verzieren oder sie mit einem Pinsel ganz grün anmalen. Nach Belieben mit bunten Kügelchen oder Glitzer verzieren. (Ich bin da eher Puristin.)[nurkochen]



Ich wünsche euch besinnliche Weihnachtstage im Kreis eurer Lieben mit herrlichem Essen und genussreichen Stunden!

Eure Judith

Von Oma inspiriert: Plätzchen mit Anis (zum Ausstechen)



Bis vor kurzem habe ich noch nie Anisplätzchen gebacken. Neulich habe ich jedoch die alten Rezepthefte meiner Oma übernommen und dort finden sich mindestens fünf Rezepte für „Anisbrötchen“, wie Kekse oder Plätzchen in der Westpfalz auch genannt werden.

Leider sind nie Angaben dabei, wie man sie genau backt und oft sind Anisplätzchen ja Spritzgebäck. Allerdings schienen mir einige Rezepte ein Knetteig zu sein.

Denn man kann ja auch einen einfachen Buttermürbteig zum Ausstechen mit gemahlenem Anis würzen. So hat man dann auch die Möglichkeit, verschiedene Motive auszusteichen.

Hier also, von Oma inspiriert, meine Version von Anisgebäck. Ich habe definitiv eine neue Liebe entdeckt. Das Aroma ist herrlich und wenn beim Backen der Duft von Butter und den würzigen Samen durch die Wohnung zieht, dann läuft einem einfach das Wasser im Naschkatzenmäulchen zusammen.

Hier mein **Rezept** für Anisplätzchen:

150 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Eigelb

1 TL abgeriebene Schale einer Bio- Limette oder Zitrone oder
Orange

3 TL gemahlener Anis

250 g Mehl

Butter mit dem Puderzucker und dem Eigelb sehr schaumig schlagen.

Limettenschale, Anis und Mehl dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl 3 mm dick ausrollen, weihnachtliche Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb, aber nicht zu stark gebräunt sind.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.



Man

kann diesen Teig natürlich beliebig variieren!

Beispielsweise indem man statt Anis nur geriebene Schale von Orangen oder Zitronen nimmt oder noch frischen Ingwer dazu reibt. Man kann auch alle Gewürze weg lassen und die

Butterplätzchen stattdessen mit Konfitüre oder Gelee zusammensetzen.

Viel Spaß beim Backen und eine genussreiche Zeit wünscht euch eure Judith

Einfach (und) mal was anderes: Mandelplätzchen mit Haferflocken, Orange und Schokolade



Endlich gibt es wieder gute Mandarinen und Orangen! Vor allem den Duft von Orangen und ihrer Schale finde ich einfach...sinnlich. Was wäre die von Süßem überreiche Weihnachtszeit ohne die fruchtig- säuerliche Note der Zitrusfrüchte, die so herrlich den Durst löschen und mit ihrem Aroma das Geruchs- Potpourri aus Lebkuchen, Plätzchen und Tannengrün bereichern, das in den

Weihnachtswochen in allen Räumen hängt. Orange und Schokolade passen super zusammen, finde ich, auch oder gerade in der Weihnachtszeit. Seit ich denken kann, gibt es bei uns diese Plätzchen mit Mandeln, Haferflocken und Orangenschale.

Meistens mache ich gleich die doppelte Menge, denn sie sind wahnsinnig unkompliziert, dabei aber auch einfach mal was anderes und meine ganze Familie liebt sie.

Zutaten:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

180 g gemahlene Mandeln

100 g Haferflocken

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

100 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre

Halbe Mandeln oder 1 Handvoll Mandelblättchen zum Dekorieren

Das Eiweiß mit dem Salz ganz steig schlagen. Den Zucker esslöffelweise dazu geben und etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mandeln, Haferflocken und Orangenabrieb unterheben.

Wenn man die Plätzchen kompakter haben will, sollte man den Teig unbedeckt 1- 2 Stunden kalt stellen, so dass er fester wird und etwas antrocknet.

Wenn man den Teig direkt weiterverarbeitet, wie ich es dieses Mal getan habe, werden sie ganz luftig- leicht.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Diese in Scheiben schneiden und etwas rundlich formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15- 20 Minuten backen.

Die Schokolade/ Kuvertüre schmelzen lassen {ich mache das immer im Wasserbad} und die Plätzchen oben damit bestreichen. Eine halbe Mandel oder ein paar Mandelblättchen in die Mitte drücken, solange die Schokolade noch feucht ist.[nurkochen]



Habt
wunderbar genussreiche Tage und lasst Plätzchenduft durch eure
Räume ziehen!
Eure Judith

Mein Inbegriff von
Weihnachtsduft: Zimtsterne



Wer liebt sie nicht? Die herrlich weichen Nusssterne, die mit ihrem Duft und Aroma nach Zimt erst so Richtig Weihnachtsstimmung erzeugen. Keine Adventszeit ohne Zimtsterne!

Zugegeben, ich backe sie nicht so gerne. Sie machen ziemlich Arbeit, wenn man den doch recht klebrigen Teig ausrollen und ausstechen muss und dann mühsam den Eischnee darauf verteilt. Aber ich esse sie einfach zu gern und auch meine Familie wünscht sie sich jedes Jahr.

Dieses Jahr habe ich mir aber mal eine Silikonbackmatte für Zimtsterne gekauft, auch wenn ich kein so großer Fan von Silikon bin. Einen Versuch ist es wert, dachte ich mir.

Und so gab es diesmal keinen Kampf mit klebrigem Teig, der sich nicht ausrollen lassen wollte, sondern ich drückte ihn in die Mulden, legte eine zweite Matte drüber und konnte wunderbar einfach den Eischnee über den Sternen verstreichen.

Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und dieses Jahr war dieses hier dran, aus dem Buch „Backen! Das goldene von GU“.

Ich finde allerdings, dass in allen Rezepten die Zimtmenge viiiieel zu klein ist und gebe eigentlich immer noch 1-2 Teelöffel drauf. =)

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g feiner Zucker
450 gemahlene Mandeln
3 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlene Nelken

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

5-6 EL Schnee beiseite stellen für die Glasur.

Mandeln und Gewürze mischen und vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Den Ofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen.

Entweder den Teig in die Mulden einer Backmatte füllen und die Glasur darauf verteilen oder den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Eiweißglasur gleichmäßig darauf verteilen.

Etwa 15 Minuten auf unterer Schiene backen und darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen bzw. die Plätzchen in der Silikonmatte auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.[nurkochen]



Diese Zimtsterne sind die saftigsten und besten, die ich je gebacken

habe, dieses Rezept werde ich also auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen!

Ich hoffe, eure Sterne gelingen euch ebenso gut und wünsche euch besinnliche und genussreiche Tage!

Eure Judith