

## PRIO1 Adventskalender – Tag 2

### Vegane Plätzchen

Winterzeit heißt Plätzchenzeit. Und was gibt es Besseres als den Dezember mit selbstgebackenen Plätzchen einzuläuten. Ob zum selbst essen, zum Verschenken oder einfach als schöne gemeinsame Aktion mit Anderen. Wir haben schonmal fleißig den November genutzt um für euch vor zu testen. Dieses Jahr mit dem Thema, dass alles Gebackene vegan ist. Das ist gerade bei Plätzchen oft einfacher als man denkt und wir haben hier ein paar sehr leckere Beispiele. Auf der PRIO1-Website findet ihr auch alle Rezepte nochmal mit einer Schritt-für-Schritt-Anleitung. Vielleicht findet ihr da was zum Nachbacken. Schickt uns gerne eure Kreationen oder ein Rezept mit euren Lieblingsplätzchen! Die Weihnachtszeit ist lang und man kann nie genug Plätzchen haben!

### Tipps zum nachhaltigeren Backen

Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten kann man auf Nachhaltigkeit achten, hier sind noch ein paar zusätzliche Tipps.

- Backpapier öfter verwenden oder direkt in eine Dauerbackmatte investieren
- Für manche Rezepte reicht es auch das Backblech einzufetten und dann mit Mehl zu bestäuben
- Investiere in hochwertige Backformen und Backutensilien (die halten länger und sind auch wärmetechnisch meist effizienter)
- Statt Teig mit Frischhaltefolie zu kühlen reicht oft eine bedeckte Schüssel auch aus
- Auf Vorheizen verzichten (hier in den Rezepten ist es drin, weil da die Backzeit dran angepasst ist, die müsste ein bisschen länger sein, wenn man die Plätzchen in den kalten Ofen tut)

### Rezept 1: Vanillekipferl (vegan)

(Inspiriert & leicht abgewandelt von <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/vegane-vanillekipferl/>)

Ein Muss für jede Weihnachtszeit!

#### Zutaten

- 280g Mehl
- 70g Zucker (oder Zuckersatz)
- 100g gemahlene Mandeln
- 210g kalte vegane Butter
- 1 Vanilleschote (oder Vanilmühle)
- 2 EL Vanillezucker
- Puderzucker zum bestäuben



#### Zubereitung

1. Vermischt Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker (oder Zuckersatz - ich habe den Zucker 1:1 mit Birkenzucker ersetzt und das hat super funktioniert) mit ein bisschen frischer Vanille (entweder aus einer Vanilleschote oder einer Vanilmühle) und dem Vanillezucker (wenn ihr keine Vanilleschote habt, dann könnt ihr auch mehr Vanillezucker nehmen)
2. Kleingeschnittene kalte Butter hinzugeben und verkneten, bis der Teig geschmeidig ist
3. In eine Rolle formen (ca. 3-4cm Durchmesser) und im Kühlschrank kaltstellen, bis die Butter wieder hart ist (ca. 1 Stunde)
4. Backofen auf 180° C vorheizen.
5. Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und in dünne Scheiben schneiden (je nachdem wie groß ihr eure Kipferl wollt, ich habe ca. 1cm genommen dann wurden die schön klein und weniger zerbrechlich), dann jede Scheibe zu Halbmonden formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen
6. 12-15 min backen (einfach mal eine rausnehmen und testen, es ist normal, dass die weich und etwas krümelig sind - das legt sich sobald die abkühlen)
7. Kurz abkühlen lassen, aber solange sie noch warm sind mit Puderzucker bestreuen

Und genießen!



### Rezept 2: Mandel-Spekulatius-Schokosplitter (vegan)

(Inspiziert & abgewandelt von: <https://www.peta.de/rezepte/mandel-spekulatius-schokocrossies/>)

Zählt das als Plätzchen? Na klar – no-bake Weihnachtssnacks sind vor allem dann praktisch, wenn man keinen Ofen hat.

#### Zutaten

- 100g Mandelsplitter
- 100g Spekulatius (Gewürzspekulatius)
- 300g dunkle Schokolade (oft vegan, aber am besten mal gucken)

#### Zubereitung

1. Mandelsplitter in einer Pfanne anrösten (ohne Fett), bis sie leicht braun sind
2. Spekulatius in kleine Stücke brechen (ich habe sie was größer gelassen, damit man mehr „crunch“ hat)
3. Dunkle Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen
4. Mandelsplitter und Spekulatius in die geschmolzene Schokolade mischen
5. Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf Backpapier aufhäufen (hier hätte ich die gerne noch kleiner gemacht, aber das ist jedem selbst überlassen)
6. Abkühlen lassen, bis die Schokolade gehärtet ist



### Rezept 3: Lebkuchen (vegan)

(Rezept von: <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/einfache-vegane-lebkuchen>)

#### Zutaten

(kann auch doppelt so viel nehmen, dann sind die Mengen ein bisschen schöner, aber das war mir zu viel auf einmal)

- 250g Mehl
- 1/2 Pk. Backpulver
- 100g Rohrzucker
- 7.5g Lebkuchengewürz
- 20g Backkakao (ungesüßt)
- 20ml pflanzliches Öl (z.B. Sonnenblume)
- 125ml pflanzliche Milch (z.B. Hafermilch)
- 200g dunkle Schokolade (oft vegan, aber am besten mal gucken)

#### Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao, Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen
2. Öl und Milch dazugeben und mit Händen unterkneten (ich musste noch ein bisschen mehr Milch dazugeben) bis man eine gute Teigkonsistenz hat
3. Backofen auf 180°C Umluft aufheizen
4. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (sehr klebriger Teig also ruhig mehr Mehl als man denkt). Relativ dünn (die Lebkuchen gehen noch auf)
5. Mit Ausstechern der Wahl ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen (für ca. 12-18 min backen)
6. Schokolade kleinbrechen und in einem Wasserbad schmelzen
7. Schokolade von allen Seiten über Lebkuchen verteilen und auf einem Gitter abkühlen lassen (bis sie komplett kalt sind)



### Rezept 4: Spitzbuben (vegan)

(Rezept von <https://biancazapatka.com/de/leckere-vegane-kekse-mit-marmeladenfuellung-spitzbuben-plaetzchen/> )

Omas Lieblinge in vegan!

#### Zutaten

- 300g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln (lassen sich natürlich durch andere gemahlene Nüsse ersetzen)
- 80g Zucker
- Vanilleschote oder Vanillemühle
- Zitronenschale einer Bio-Zitrone (optional)
- 175g Margarine oder vegane Butter
- 3 EL Sojamilch oder andere pflanzliche Milch
- 100g Marmelade (gerne selbstgemacht)
- Puderzucker zum bestäuben (optional)

#### Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanille und Zitronenschale vermengen.
2. Margarine und Sojamilch zunächst mit einem Knethaken und anschließend mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
5. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen.
6. Den Teig nach Belieben ausstechen – hier seid ihr Grenzenlos von Kreisen zu Sternen ist jede Form denkbar.
7. Die Hälfte der ausgestochenen Kekse bekommt nun in der Mitte ein Loch mit einer kleineren Ausstechform verpasst. Wichtig: die kleinen Teigreste bitte nicht wegschmeißen, daraus lassen sich prima weitere Plätzchen formen!
8. Die Kekse auf einem mit Backpapier belegten Backblech 10 Minuten oder bis sie eine goldbraune Backfarbe haben backen und anschließend abkühlen lassen.
9. Marmelade in einem Topf erhitzen und sie dann mit einem Backpinsel auf den Hälften ohne Loch verstreichen.
10. Die gelochten Hälften auf den bestrichenen platzieren, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!