

Stephanie Just

## VEGAN BACKEN With the Market M

Tragen Sie sich jetzt unter

## www.vegetarisch-und-vegan.de

für unseren Newsletter ein und erhalten Sie zu neuen Veröffentlichungen Leseproben und kostenlose Rezepte!





## **Inhalt**

5	Vegane Alternativen beim Backen
	Deini Backen

**Vorwort** 

7 Rezepto	8
-----------	---

8	Weihnachtliche Cupcakes mit alkohol-
	freien Glühweinkirschen und Zimtbutter-
	creme

- 11 Vanillekipferl
- 12 Winter-Crossies
- 14 Vanillekipferl-Cheesecake
- 17 Lebkuchenmännchen
- 18 Spekulatius
- 19 Haselnusskugeln
- 20 Mandel-Schokoladen-Fudge
- 23 Saftige Kokosmakronen
- 24 Dattel-Cookies
- 27 Nussbutter-Ahornsirup-Küsschen
- 28 Orangen-Pie

31	Schoko-Chai-Mandeln
32	Stollenkonfekt
35	Zimtsterne
36	Elisenlebkuchen
39	Nuss-Frucht-Cantuccini
40	Haferflocken-Cranberry-Cookies
43	Pekan-Toffee-Plätzchen
44	Lebkuchen-Tiramisu
46	Einfache »Butter«-Plätzchen
49	Linzer Plätzchen
50	Mini-Mandelhörnchen
52	Spritzgebäck-Blüten
53	Bärenpfötchen
54	Früchte-Nuss-Brot
56	Bratapfel-Traum
59	Spekulatius-Aufstrich
60	Zimtkringel
62	Fruchtige Nussecken



## Vorwort

Es ist mir wichtig, an Tierwohl und Umwelt zu denken. Und gerade beim Backen kann man wunderbar auf tierische Zutaten verzichten. Denn es gibt großartige pflanzliche Produkte und Alternativen zu Milch, Ei und Co.

Als ich angefangen habe, Rezepte auszuprobieren und zu veganisieren, war es für mich ganz besonders wichtig, dass die gebackenen Plätzchen und Kuchen in Konsistenz und Geschmack nicht anders sind als die Originale.

Bei meinen Experimenten habe ich interessante Produkte entdeckt und möchte meine Erfahrungen nun gerne mit dir teilen.

Ich stelle dir hier eine Auswahl meiner Lieblingsplätzchen und -kuchen vor, die, wie ich finde, unbedingt in die Vorweihnachtszeit gehören und die schönste Zeit im Jahr noch ein bisschen schöner machen

Ich hoffe, dass du Spaß beim Ausprobieren hast und dass dir das Ergebnis schmecken wird.