

Ann-Kathrin Lemke

DAS *vegane* BACKBUCH *für Festtage*

KREATIVE
REZEPTE FÜR

*Weihnachten,
Ostern, Halloween,
Geburtstage
und mehr*



riva

Ann-Kathrin Lemke

DAS
vegane
BACKBUCH
Festtage

Ann-Kathrin Lemke

DAS
vegane
BACKBUCH
für Festtage

KREATIVE
REZEPTE FÜR
*Weihnachten,
Ostern, Halloween,
Geburtstage
und mehr*

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@m-vg.de

Originalausgabe

I. Auflage 2023

© 2023 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Stephanie Just; Rückseite Ann-Kathrin Lemke

Abbildungen Innenteil: Ann-Kathrin Lemke; S. 7, 89: Judith Kohn

Satz: inpunkt[w]o, Wilnsdorf (www.inpunktwo.de), Vanessa Brunner

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-2473-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-2249-1

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-2250-7



Weitere Informationen zum Verlag findest du unter

www.rivaverlag.de

Beachte auch unsere weiteren Verlage www.m-vg.de

Inhalt

6 VORWORT

9 Valentinstag

- 10 Mini-Schokotartes
- 12 Schoko-Heidelbeer-Torte
- 14 Herztorte mit Erdbeeren und Mascarpone
- 16 Überraschungs-Herzkuchen
- 18 Blätterteig-Beeren-Teilchen

21 Karneval

- 22 Cookies mit Schokolinsen
- 23 Belgische Hefewaffeln
- 24 Bienenstich-Berliner
- 26 Donuts
- 28 Heidelbeer-Joghurt-Gugelhupf

31 Geburtstag

- 32 Erdnuss-Karamell-Torte
- 34 Schokoriegel-Torte mit Schokolinsen
- 36 Torte für Potter-Fans
- 38 Schoko-Kirsch-Biskuitrolle
- 40 Haselnuss-Nugat-Torte (No Bake)
- 42 Oreo-Torte
- 44 Naked Schokotorte
- 46 Schoko-Cheesecake





49

Einschulung

- 50 Torte mit Schokolinsen
- 52 Cookieorte
- 55 Erdnuss-Schoko-Cookies
- 56 Krümelmonster-Muffins
- 58 Einhornorte
- 60 Buchstabentorte
- 62 Funfetti Cake mit Schokoladendrip



65

Ostern

- 66 Karottenmuffins
- 67 Zitronen-Mohn-Kuchen
- 68 Osterlamm
- 70 Hefekranz mit Marzipan und Pistazien
- 72 Karottenkuchen mit Frischkäsetopping
- 74 Osterzopf
- 76 Osterhase mit Schokofüllung
- 78 Eierlikörtorte
- 80 Spiegeleierkuchen



83

Muttertag/Vatertag

- 84 Tiramisutorte
- 86 No-Bake-Erdbeer-Schoko-Torte
- 88 Apfel-Pudding-Kuchen
- 90 Apfelstrudel
- 92 Käsekuchen mit weißer Schokolade und Kirschkompott
- 94 Erdbeer-Mandel-Mascarpone-Torte
- 96 Erdbeerherz
- 98 Himbeer-Wickeltorte



101 Sommerliche Gartenparty

- 102 Mango-Kokos-Torte
- 104 Zitronen-Tarte
- 106 Butterkekskuchen mit Himbeeren
- 108 Heidelbeer-Muffins mit Streuseln
- 110 Zitronen-Kokos-Kuchen mit Brombeersahne
- 112 Heidelbeer-Zitronen-Torte
- 114 Schokobrownies mit Himbeeren und Cheesecake



117 Halloween

- 118 Fledermausmuffins
- 120 Schokograbkuchen
- 122 Marzipan-Apfel-Kuchen
- 124 Kürbis-Schoko-Torte
- 126 Red Velvet Cake



129 Weihnachten

- 130 Kokosmakronen
- 131 Vanillekipferl
- 132 Nuss-Nugat-Kekse
- 134 Zimsterne
- 136 Konfitürenkekse
- 138 Christstollen
- 140 Spekulatiuskuchen
- 142 Schmalzgebäck
- 144 Spekulatius-Orangen-Torte (No Bake)
- 146 Lebkuchen
- 148 Weihnachtlicher Marmorkuchen



151 Silvester

- 152 Apfelkuchen
- 154 Schoko-Cupcakes
- 156 Zupfbrot
- 158 Minibrötchen
- 160 Pizzaschnecken



Vorwort

Liebe Leser*innen,

für mich persönlich sind Feiertage schon immer etwas ganz Besonderes gewesen.

In meiner Kindheit gab es jeden Geburtstag, jeden Feiertag und an jedem Event, das wir als Familie gefeiert haben, einen Kuchen meiner Mama. Als kleines Kind habe ich das geliebt. Wir saßen dann alle zusammen, haben uns unterhalten und Kuchen gegessen. Ich erinnere mich gerne daran, wie faszinierend ich es fand, dass meine Mama die Rezepte alle im Kopf hatte, und wie schön der Schokoladenguss auf den Donauwellen aussah. Und egal, wie viel jeder von uns zu tun hatte, in diesen Momenten kamen wir alle gern zusammen.

Auch heute, als erwachsene Person, liebe ich diese Momente. Für mich verbindet gemeinsames Essen und schafft das Gefühl der Zusammengehörigkeit. Und nicht nur das. Bringe deinen Nachbarn, Freunden oder anderen Menschen einfach mal ein Stück Kuchen vorbei, und mit Sicherheit werden sich die Personen in 99 von 100 Fällen wahnsinnig darüber freuen.

Für mich ist von klein auf das Backen und das Teilen von Essen etwas Besonderes, und gerade an Feiertagen gehört es einfach dazu. Aber nicht nur, wenn ich mit anderen Menschen zusammen sein

kann, mag ich diese Momente, sondern auch, wenn ich allein bin. Als ich Ostern während Corona zu Hause saß und nicht bei meiner Familie sein konnte, habe ich mich dennoch in aller Ruhe hingesezt und ein Stück Kuchen genossen. Sich bewusst Zeit nehmen und Essen schön anrichten, das macht mich glücklich, und zwar nicht nur, weil ich Essen unfassbar liebe, sondern auch, weil es mich immer an die schönen Marmeladenglasmomente erinnert, die ich damit verbinde.

Ich denke, aus dem gerade Gesagten ist schon klar geworden, wie einfach es ist, mein Herz zu gewinnen. Man muss mir nur etwas zu essen mitbringen ...

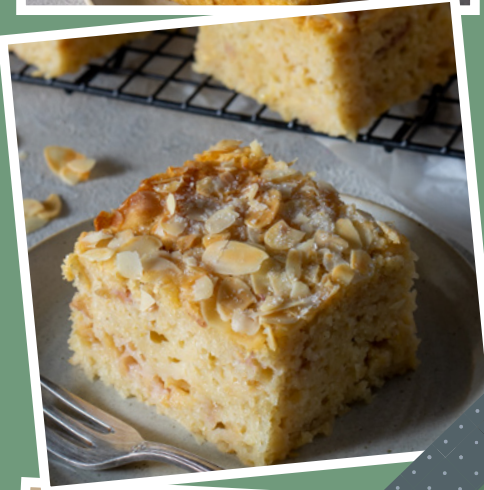
Dieses Buch möchte ich vor allem den Menschen widmen, die mit mir all diese Momente geteilt und zu etwas Besonderem gemacht haben. Ich möchte es meiner Familie widmen. Meiner Mama, von der ich die Liebe zum Backen habe. Meinen beiden Schwestern, mit denen ich mich als Kind darum gestritten habe, wer das letzte Stück Kuchen essen darf und wer denn nun die Schokolade vom Marmorkuchen geklaut hat. Meinem Papa, der eine genauso große Liebe zum Essen besitzt wie ich. Aber auch meinen Tanten, Onkeln, Cousins, Cousinen und allen Freunden, die diese wunderschönen Momente und besonderen Tage mit mir geteilt haben.

Und zu guter Letzt möchte ich noch ein Wort zu den folgenden Anregungen verlieren. Alle Rezepte in diesem Buch lassen sich ganz einfach abwandeln und dem eigenen Geschmack oder auch den Vorräten anpassen. Lasse dich also gerne inspirieren und ersetze Himbeeren durch Erdbeeren, Limette durch Zitrone oder

traue dich, ein bisschen zu experimentieren. Ein paar Ideen habe ich den Rezepten als Tipps beiseitegestellt.

Ich wünsche dir von Herzen ganz viele dieser Marmeladenglasmomente und hoffe, dass dieses Buch einen Teil dazu beitragen kann.





Valentinstag

Mini-Schokotartes

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 ½ STUNDEN

KÜHLZEIT: ÜBER NACHT

Für 6 kleine Tartes

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

150g Mehl + mehr für
die Arbeitsfläche
100g kalte vegane Butter
+ mehr für die Formen
50g Puderzucker
1 Prise Salz
½TL Vanillezucker
50g Zartbitterschokolade

FÜR DIE FÜLLUNG:

150g Zartbitterschokolade
200ml Kokosmilch
oder vegane Sahne
½TL Vanillezucker

AUSSERDEM:

6 kleine Tarteformen
(mit herausnehmbarem
Boden)

1. Alle Zutaten außer der Schokolade für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Den Teig 1 Stunde kalt stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die gefetteten Tarteformen damit auslegen. Den überschüssigen Rand abschneiden und Boden der Tartes mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Tartes 15 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und Teig vollständig auskühlen lassen.
6. Die 50g Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die abgekühlten Tarteformen damit ausstreichen. Die Schokolade fest werden lassen. (Dieser Schritt sorgt dafür, dass die Tarteformen fest bleiben.)
7. Für die Füllung zunächst die Schokolade in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Dann Schüssel beiseitestellen.
8. Kokosmilch und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Als Nächstes zur geschmolzenen Schokolade geben und gut umrühren.
9. Die Schokoladenmasse auf die Tarteböden in den Formen verteilen und Tartes am besten über Nacht kalt stellen.



Tipps:

Wenn du eine große Tarte backen willst, einfach die Füllung verdoppeln. Wer mal Abwechslung möchte, kann die Tartes auch mit Vanillepudding füllen.

Schoko-Heidelbeer-Torte

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 ½ STUNDEN

Für 1 Torte (10–12
Stücke)

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

45 g vegane Butter/
Margarine + mehr für
die Form
185 g Zucker
185 g Mehl + mehr für
die Form
1 TL Backpulver
45 g Backkakao
½ TL Vanillezucker
1 Prise Salz
225 ml Pflanzendrink

FÜR DIE SCHOKOSAHNE:

110 g Zartbitterschokolade
300 g vegane Schlagsahne

FÜR DIE HEIDELBEERSAHNE:

200 g vegane Schlagsahne
150 g pürierte, passierte
Heidelbeeren
50 g Zucker
Agar Agar für
500 ml Flüssigkeit

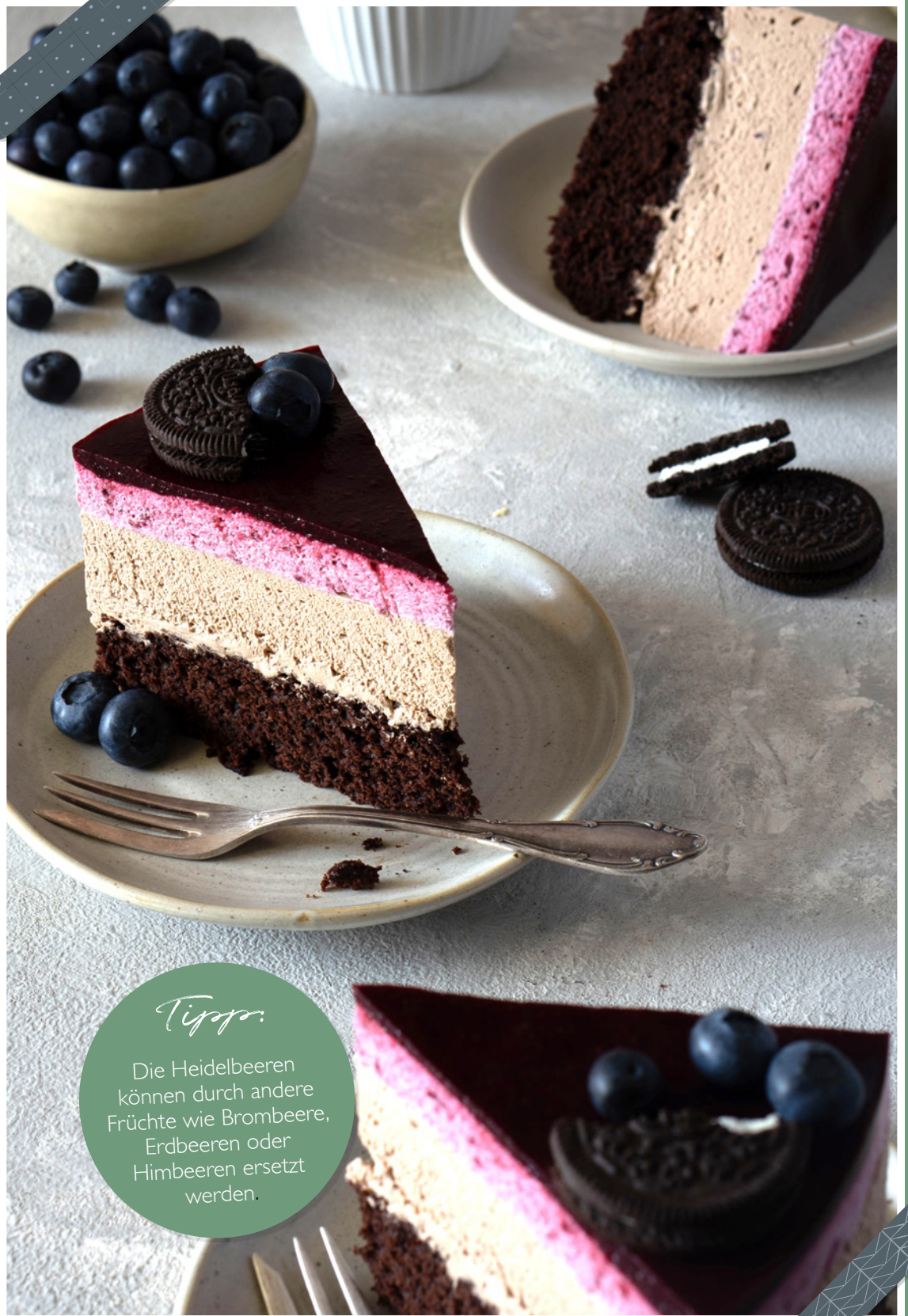
FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL:

200 g Brombeerpüree
Agar Agar für
250 ml Flüssigkeit

AUSSERDEM:

Springform (Ø 22 cm)
Tortenring

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen oder mit der veganen Butter/Margarine einfetten und mit Mehl bestreuen.
3. Für den Teig die vegane Butter in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen.
4. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Dann zuerst den Pflanzendrink und dann die geschmolzene vegane Butter zugeben, erst dann mithilfe eines Schneebesens alles so kurz wie möglich miteinander verrühren.
5. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Boden 25–30 Minuten im Ofen backen.
6. Kuchen herausnehmen und Boden vollständig abkühlen lassen.
7. Den Boden mit einem Messer begradigen und auf eine Kuchenplatte setzen. Einen Tortenring um den Boden legen.
8. Für die Schokosahne die Schokolade in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen.
9. Die vegane Sahne in einer Schüssel steif aufschlagen, dann zügig unter die Schokolade heben. Die Masse auf den Boden geben, verstreichen und Torte kurz kalt stellen.
10. Für die Heidelbeersahnefüllung zunächst die vegane Sahne in einer Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts aufschlagen.
11. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren 2 Minuten aufkochen. Mischung nun einen Augenblick abkühlen lassen. Dann ⅓ der Sahne unterrühren. Nach und nach die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Die Heidelbeersahne auf die Schokoladensahne im Tortenring geben und verstreichen.
12. Für den Fruchtspiegel alle Zutaten 2 Minuten in einem Topf unter Rühren kochen. Dann Masse langsam auf die Heidelbeersahne geben und vorsichtig glatt streichen.



Tipps:
Die Heidelbeeren können durch andere Früchte wie Brombeere, Erdbeeren oder Himbeeren ersetzt werden.



Herztorte mit Erdbeeren und Mascarpone

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN

Für 1 Torte (10 Stücke)

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

60g vegane Butter/
Margarine
200g Zucker
350g Mehl
½TL Vanillezucker
12g Backpulver
1 Prise Salz
3–4 Tropfen Zitronenaroma
250ml Pflanzendrink
100ml Sprudelwasser

FÜR DIE ERDBEERFÜLLUNG:

400g Erdbeeren
½TL Vanillezucker
25–30ml Erdbeersaft
oder Wasser
30g Speisestärke
30g Puderzucker
(optional)

FÜR DIE CREME:

200g vegane Schlagsahne
400g veganer Mascarpone
40g Puderzucker
½TL Vanillezucker
rote Lebensmittelfarbe

1. Zuerst die Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die vegane Butter in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen.
3. Währenddessen alle trockenen Zutaten und das Zitronenaroma in eine Schüssel geben und vermischen. Dann zuerst den Pflanzendrink zugeben, danach das Sprudelwasser und als Letztes die geschmolzene vegane Butter unterrühren. Nun mit dem Schneebesen so kurz wie möglich verrühren.
4. Teig in die Springform füllen und 35–40 Minuten im Ofen backen.
5. Danach Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Währenddessen die Erdbeerfüllung zubereiten. Die Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln. Mit dem Vanillezucker in einen Topf gegeben und 3 Minuten köcheln lassen.
7. Den Erdbeersaft in einer Tasse mit der Speisestärke verrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die angerührte Speisestärke zu den Erdbeeren im Topf geben und alles kurz aufkochen, bis die Masse angegedickt ist. Erdbeerfüllung zum Abkühlen zur Seite stellen.
8. Sobald der Kuchenboden ausgekühlt ist, die Oberfläche mit einem Messer begradigen und den Boden waagrecht halbieren. 1 Boden auf eine Tortenplatte setzen.
9. Als Nächstes die Creme zubereiten. Zunächst die Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen.