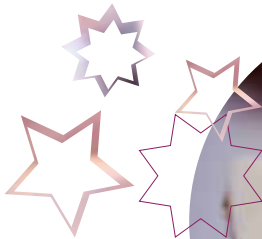




*Von Christstollen  
bis Zimtstern*





ISBN Printausgabe 978-3-8434-5056-0  
ISBN E-Book 978-3-8434-6092-7

Roland Rauter:  
Von Christstollen bis Zimtstern  
Vegane Weihnachtsbäckerei

© 2012 Schirner Verlag, Darmstadt

Umschlag & Satz: Silja Bernspitz, [www.aprilfrisches.de](http://www.aprilfrisches.de)  
Fotografien: Alexandra Schubert, [www.myshoots.de](http://www.myshoots.de)  
Redaktion: Katja Hiller, Schirner  
Printed by: ren medien, Filderstadt, Germany

[www.schirner.com](http://www.schirner.com)

4. Auflage November 2014

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Funk,  
Fernsehen und sonstige Kommunikationsmittel,  
fotomechanische oder vertonte Wiedergabe so-  
wie des auszugsweisen Nachdrucks vorbehalten

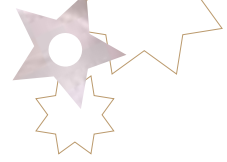
Roland Rauter

# *Von Christstollen bis Zimtstern*

Vegane Weihnachtsbäckerei



 Schirner  
Verlag



## Vorwort

Mit dem Backen von Plätzchen beginnt für mich die Weihnachtszeit. Egal, wie man zu Weihnachten stehen mag, der Duft von Plätzchen versetzt uns sogleich zurück in die Kindheit und weckt Erinnerungen an die Zeit, wo das Warten auf das Christkind noch spannend war. Wenn der Duft von frisch gebackenen Plätzchen durch das Haus zieht, lachen nicht nur Kinderherzen. In meiner Kärntner Heimat haben Kekse und Plätzchen auch nach Weihnachten Saison. Sie kommen bei uns z.B. auch als Festtagsgebäck zu Hochzeiten auf den Tisch.

Ihr erster Gedanke mag vielleicht sein: Vegane Plätzchen? Schmeckt das? Ja! Sie schmecken, und wie! Das Backen veganer Leckereien für Weihnachten ist viel einfacher, als man weithin glaubt. Es ist genial einfach und macht auch noch Spaß. Plätzchenbacken ist zudem genau das Richtige, um der stressigen Vorweihnachtszeit zu entkommen, dieser himmlischen Zeit wieder etwas Ruhe zu verleihen und der besonderen Stimmung zu erliegen.

Außerdem schmecken selbst gebackene Plätzchen einfach besser, denn in ihnen steckt die eine Zutat, die Ihre Kreationen von der Massenware abhebt: Ihre persönliche Note. Und wenn Sie ehrlich sind: Erfüllt es


nicht jeden von uns mit Stolz, wenn wir Selbstgebackenes anbieten und dafür die »Ahs« und »Ohs« und andere ähnliche Lobeshymnen ernten?

Wenn Sie einige kleine Tipps beherzigen, wird das Backen von veganen Plätzchen zu einem wahren Vergnügen. Und wenn die ersten Schritte zum/zur veganen Plätzchenbäcker/-bäckerin gemacht sind, werden Sie rasch dazu übergehen, Ihre eigenen Kreationen anzubieten. Genau darin liegt aus meiner Sicht der Reiz im Backen von Plätzchen. Meine Kekse sehen jedes Mal ein wenig anders aus, und wenn ich auf eine schöne und besondere Marmelade stoße, finde ich schnell das passende Rezept dafür. Auch das Experimentieren mit exotischen Gewürzen gelingt fast nirgendwo so sinnlich wie beim Backen von Weihnachtsplätzchen.

In meinen Rezepten finden Sie keinen Alkohol. Aber wenn Sie wollen, verfeinern Sie Ihre Plätzchen mit Rum, Orangenlikör und Co. Trauen Sie sich ruhig!

*Ihr Roland Rauter*





Die Stollen nach dem Backen sofort noch einmal mit zerlassener Margarine einstreichen, bis die gesamte Margarine aufgesogen wurde. Danach die Stollen in Puderzucker wälzen.

## Christstollen

750g helles Weizenmehl | 300g vegane Margarine | 220ml Sojadrink | 150g in Streifen geschnittenes Orangeat | 120g Puderzucker | 100g Rosinen | 80g Datteln ohne Stein | 60g Hefe | 50g ganze Mandeln | 50g ganze Haselnüsse | 2 EL Ingwersirup | 1/2 TL gemahlener Kardamom | Schale einer Zitrone | 1 Prise Salz | 300g zerlassene vegane Margarine zum Einstreichen | 250g Puderzucker zum Wälzen

Hefe in zimmerwarmem Sojadrink auflösen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Puderzucker, Margarine, Ingwersirup, Zitronenschale, gemahlene Kardamom, Salz und die Hefemischung mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten lassen. Datteln klein schneiden und mit Orangeat, Rosinen, Mandeln und Nüssen unter den Teig mischen. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig und ca. 3 cm dick ausrollen. Mit zerlassener Margarine bestreichen und ein Drittel des Teiges darüberschlagen. Dadurch entsteht die typische obere Spitze des Stollens. Anschließend den Stollen zärtlich mit den Händen etwas zusammenschieben und in Form bringen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit zerlassener Margarine einpinseln und die Stollen im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 45 Minuten hellbraun backen.

Zubereitungszeit: 20 Min. | Backdauer: 45 Min. | Backtemperatur: 170°C





*Nicht nur für kleine  
Naschkatzen*

## Dinkelbärchen

250 g Dinkelmehl | 150 g vegane Margarine | 100 g Rohrohrzucker |  
3 EL Sojadrink | 1 Prise Salz | 1/2 TL Galgant | 1 Msp. Weinstein-  
backpulver | 40 g dunkle Kuvertüre

Dinkelmehl, Zucker, Salz, Galgant und Backpulver vermengen. Margarine klein schneiden und mit dem Sojadrink zur Mehlmischung geben. Alles kurz mit einem Handrührgerät durchmischen. Dann den Teig mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen. Diese in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4 mm dick ausrollen und anschließend ausstechen. Die Bärchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten nicht zu dunkel backen. Dann auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und temperieren. Die Bärchen nach Belieben in die Kuvertüre tauchen und zum Aushärten der Schokolade auf Backpapier legen.

Zubereitungszeit: 20 Min. | Backdauer: 10 Min. | Backtemperatur: 180 °C  
Zubehör: Bärchenausstecher, 4 cm, Sternausstecher, 5 mm



## Haselnuss-Spekulativus

130 g helles Weizenmehl | 70 g Feinkristallzucker | 70 g vegane Margarine | 40 g gemahlene Haselnüsse | 4 EL Sojadrink | 3 g Weinsteinbackpulver | 1 TL Vanillezucker | 1/2 TL Spekulativusgewürz | 1 Prise Salz | 1 EL Soja Cuisine | 40g *grob gehackte Haselnüsse zum Verzieren*

Mehl, Zucker, Haselnüsse, Backpulver, Vanillezucker, Spekulativusgewürz und Salz gründlich mischen. Sojadrink und klein geschnittene Margarine dazugeben und alles rasch zu einen glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Die gewünschten Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Plätzchen dünn mit Soja Cuisine bestreichen, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 10 Minuten hellbraun backen. Danach auskühlen lassen.





## Orangentaler

160g helles Weizenmehl | 120g vegane Margarine |  
80g Speisestärke | 60g Feinkristallzucker | 4 EL Sojadrink |  
1 Msp. Vanillepulver | 1 Prise Salz | 150g *Orangenmarmelade*

Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillepulver und Salz in eine Schüssel geben. Margarine zerkleinern und mit dem Sojadrink zum Mehl geben. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät auf kleinster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Vom Teig ca. 3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Taler auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Je ½ TL Orangenmarmelade auf den Talern verteilen. Die 3 EL Teig zerkrümeln und gleichmäßig über die Marmelade streuen. Dann die Orangentaler im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten backen.

