



Bild: Weihnachtsbaum

**Keksbackbuch für die Weihnachtszeit  
von Köche-Nord.de**

**Imprint:**

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

This document is lizenziert under Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2023 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2023 Köche-Nord.de

**Liebe Leserinnen und Leser von Köche-Nord.de,**

Die Weihnachtszeit ist eine Zeit der Freude, des Zusammenseins und natürlich der köstlichen Leckereien. In diesem kostenlosen PDF-Buch haben wir für Sie dieses Jahr eine wunderbare Sammlung von veganen und glutenfreien sowie zuckerfreien und veganen Kekse - Rezepten zusammengestellt, um die festliche Saison noch süßer und gesünder zu gestalten.

Ob Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, auf glutenfreie und vegane Optionen achten oder Ihren Zuckerkonsum reduzieren möchten - wir haben für jeden Geschmack etwas dabei. Diese Rezepte sind nicht nur köstlich, sondern auch einfach zuzubereiten. Wir hoffen, dass Sie diese Kekse mit Ihren Lieben teilen und gemeinsam den Zauber der Weihnachtszeit genießen können.

Von klassischen Vanillekipferln bis hin zu kreativen Cranberry-Ingwer-Plätzchen und zuckerfreien Lebkuchen - in diesem Backbuch finden Sie eine bunte Mischung von Rezepten, um Ihre Weihnachtsbäckerei zu bereichern. Wir möchten Sie dazu inspirieren, Ihre eigenen Traditionen zu schaffen und die wunderbare Welt des Backens zu erkunden.

Vielen Dank, dass Sie dieses Weihnachtsbackbuch ausgewählt haben. Wir wünschen Ihnen eine fröhliche und genussvolle Weihnachtszeit voller Liebe, Wärme und natürlich leckerer Kekse!

Frohe Weihnachten!

Marcus Petersen - Clausen

<http://www.Köche-Nord.de>



**Zuckerfreien und vegane Kekse  
für die Weihnachtszeit**

## Apfel-Zimt-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

2 große Äpfel (am besten süße Sorten wie Gala oder Pink Lady)

100 - 110 Gramm Haferflocken

60 - 70 Gramm gemahlene Mandeln oder Mandelmehl

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Vanilleextrakt

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup (optional)

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Spülen Sie die Äpfel gründlich mit kaltem Wasser ab, schälen Sie sie und schneiden Sie sie in kleine Würfel.

In einem Topf bei mittlerer Hitze die Apfelstücke mit 2-3 Esslöffeln Wasser und einer Prise Zimt kochen. Rühren Sie gelegentlich um, bis die Äpfel weich sind und eine Art Apfelmus entsteht. Das dauert normalerweise etwa 10 Minuten. Lassen Sie es abkühlen.

In einer großen Schüssel die Haferflocken, gemahlene Mandeln, den restlichen Zimt, das Backpulver und eine Prise Salz vermengen.

Fügen Sie das abgekühlte Apfelmus und den Vanilleextrakt zu den trockenen Zutaten hinzu. Wenn Sie es etwas süßer mögen, können Sie auch Ahornsirup oder Agavensirup hinzufügen.

### **Fortsetzung:**

Apfel-Zimt-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Rühren Sie alles gut durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Mit nassen Händen kleine Portionen des Teigs zu Plätzchen formen und auf das Backblech legen.

Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

### **Flensburger Weihnachtsmarkt**

Im November erstrahlt die Altstadt von Flensburg in festlichem Glanz, denn der Flensburger Weihnachtsmarkt lädt zum besinnlichen Verweilen ein. Dieser festliche Höhepunkt erstreckt sich vom Ende November bis zum 31. Januar (ausgenommen sind lediglich der 25. und 26. Dezember). Was diesen Weihnachtsmarkt besonders beeindruckend macht, ist die Kulisse der alten Kaufmannshöfe, die dem Markt eine ganz besondere Atmosphäre verleihen. Tauchen Sie ein in die festliche Stimmung, schlendern Sie durch die liebevoll geschmückten Stände und lassen Sie sich von der Magie des Flensburger Weihnachtsmarktes verzaubern.

## Chia-Samen-Ingwerkekse (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

2 Esslöffel Chia-Samen

1 Teelöffel gemahlener Ingwer (oder mehr nach Ihrem Geschmack)

1 reife Banane

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Geben Sie die Haferflocken in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und verarbeiten Sie sie zu Hafermehl.

In einer Schüssel die gemahlene Haferflocken, Chia-Samen, gemahlene Ingwer und eine Prise Salz vermischen. In einer separaten Schüssel die reife Banane mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken.

Fügen Sie die zerdrückte Banane und den Ahornsirup zum Haferflocken-Chia-Samen-Gemisch hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu trocken ist, können Sie etwas mehr Ahornsirup hinzufügen.

Formen Sie kleine Kekse aus dem Teig und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten, bis sie fest und goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

## **Cranberry-Nuss-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

60 - 70 Gramm gemahlene Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

60 - 70 Gramm getrocknete Cranberries (ungesüßt)

1 reife Banane

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Geben Sie die Haferflocken in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und verarbeiten Sie sie zu Hafermehl.

In einer Schüssel das Hafermehl, gemahlene Nüsse, getrocknete Cranberries, Zimt und eine Prise Salz vermischen.

In einer separaten Schüssel die reife Banane mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken.

**Fortsetzung:**

Cranberry-Nuss-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Fügen Sie den Ahornsirup und Vanilleextrakt zur zerdrückten Banane hinzu und rühren Sie gut um.

Gießen Sie die Bananenmischung über die trockenen Zutaten und vermengen Sie alles, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie kleine Plätzchen aus dem Teig und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten, bis sie fest und leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

## Glutenfreie und zuckerfreie Lebkuchen - Kekse (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

95 - 100 Gramm Mandelmehl

30 Gramm Kokosmehl

1 Teelöffel gemahlener Lebkuchengewürz (Zimt, Nelken, Ingwer)

1/2 Teelöffel Backpulver

eine Prise Salz

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavensirup

2 Esslöffel geschmolzenes Kokosöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel das Mandelmehl, Kokosmehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und eine Prise Salz vermischen.

In einer separaten Schüssel den Ahornsirup, geschmolzenes Kokosöl und Vanilleextrakt oder Vanillezucker vermengen.

Gießen Sie die nasse Mischung über die trockenen Zutaten und rühren Sie gut um, bis ein Teig entsteht.

Den Teig in eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Fortsetzung:

Glutenfreie und zuckerfreie Lebkuchen - Kekse (vegan, zuckerfrei)

Nach dem Abkühlen den Teig auf einer sauberen, glutenfreien Oberfläche ausrollen (mit etwas Kokos - Mehl bestäuben, damit er nicht klebt) und Kekse mit Plätzchenausstechern Ihrer Wahl ausstechen. Legen Sie die ausgestochenen Kekse auf das vorbereitete Backblech. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

### Tierleidfreie Weihnachten

Wisst ihr schon, was es bei euch an Weihnachten zu essen geben soll?

Mit einem pflanzlichen Weihnachtsessen muss kein Tier für das Fest der Liebe leiden und sterben.

**Hier findet ihr unsere erprobten und sehr leckeren veganen Rezepte:**

<https://www.tierschutzpartei.de/tierschutz/vegetarismus-veganismus/rezepte/>

oder:

<https://www.Köche-Nord.de>



## **Haferflocken - Rosinen - Kekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 reife Banane

1 Tasse Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

1/2 Tasse Rosinen oder Korinthen

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden. In einer anderen Schüssel die reife Banane mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken. Zwischendurch füllen Sie die die Rosinen oder Korinthen in ein feines Sieb und spülen sie mit heißem Wasser ab. Dann fügen Sie das Haferflockenmehl, die Rosinen oder Korinthen, den Zimt und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker (falls gewünscht) zur Bananenmischung hinzu.

Rühren Sie alle Zutaten gut durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Mit feuchten Händen kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Drücken Sie jede Kugel leicht flach, um die Kekse - Form zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

## Ingwer-Haferflockenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

50 - 60 Gramm gemahlene Mandeln oder Mandelmehl

2 Teelöffel gemahlener Ingwer (passen Sie die Menge nach Ihrem Geschmack an)

1/2 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Zimt

eine Prise Salz

1 reife Banane

2 Esslöffel geschmolzenes Kokosöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Geben Sie die Haferflocken in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und verarbeiten Sie sie zu Hafermehl.

In einer Schüssel das Hafermehl, gemahlene Mandeln, gemahlene Ingwer, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz vermengen.

In einer separaten Schüssel die reife Banane mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken.

### **Fortsetzung:**

Ingwer-Haferflockenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Fügen Sie das geschmolzene Kokosöl und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker (falls gewünscht) zur zerdrückten Banane hinzu.

Gießen Sie die nasse Mischung über die trockenen Zutaten und rühren Sie alles gut um, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Mit feuchten Händen kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Drücken Sie jede Kugel leicht flach, um die Keksform zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

## **Kokosmakronen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

200 - 250 Gramm Kokosraspeln

60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 175 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel die Kokosraspeln, das geschmolzene Kokosöl, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz miteinander vermengen. Rühren Sie alles gut durch, bis eine klebrige Masse entsteht.

Mit einem Löffel kleine Portionen der Kokosmasse auf das vorbereitete Backblech setzen. Sie können die Makronen mit den Händen formen oder einen Eszlöffel verwenden.

Backen Sie die Kokosmakronen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kokosmakronen auf dem Backblech abkühlen, damit sie fest werden.

## **Kokos-Zitronen-Bällchen (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

1/4 Tasse Kokosöl (geschmolzen)

etwas Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Spülen Sie nebenbei die Zitrone mit heißem Wasser ab, reiben Sie die Schale mit dem Zestenreißer in eine kleine Schüssel und pressen Sie den Zitronensaft durch ein feines Sieb in eine weitere kleine Schüssel.

Dann vermischen Sie in einer größeren Schüssel die Kokosraspeln, geschmolzenes Kokosöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Ahornsirup und eine Prise Salz miteinander.

Danach rühren Sie alles gut durch, bis eine klebrige Masse entsteht.

Nun nehmen Sie mit den Händen kleine Portionen der Kokosmasse und formen sie zu Bällchen.

Anschließend legen Sie die Bällchen auf das vorbereitete Backblech.

Danach backen Sie die Kokos-Zitronen-Bällchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Zum Schluss lassen Sie die Bällchen auf dem Backblech abkühlen, damit sie fest werden.

## **Kürbis - Gewürz - Kekse (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

240 Gramm Kürbispüree (aus Kürbis oder Kürbis aus der Dose)

60 Gramm geschmolzenes Kokosöl oder pflanzliche Margarine

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/4 Teelöffel gemahlene Nelken

1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

2 Tassen Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

1 Esslöffel Backpulver

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

1/2 Tasse gehackte Nüsse oder Rosinen (eventuell

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel das Kürbispüree, geschmolzenes Kokosöl oder pflanzliche Margarine, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und die verschiedenen Gewürze (Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss) miteinander vermengen.

In einer anderen Schüssel das Hafermehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen.

**Fortsetzung:**

Kürbis - Gewürz - Kekse (vegan, zuckerfrei)

Gießen Sie die nasse Kürbis - Mischung über die trockenen Zutaten und rühren Sie alles gut durch.

Wenn Sie möchten, können Sie auch gehackte Nüsse oder Rosinen hinzufügen und in den Teig einarbeiten.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Keksform zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie fest sind und eine leichte Bräunung erhalten.

Lassen Sie die Kürbisgewürz-Kekse auf einem Rost abkühlen.

## Leinsamen - Bananen - Kekse (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

2 reife Bananen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

2 Esslöffel gemahlene Leinsamen

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

30 - 35 Gramm gehackte Nüsse oder Rosinen (eventuell)

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.

In einer anderen Schüssel die Bananen mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken.

Fügen Sie die gemahlene Leinsamen, Zimt, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz zu den zerdrückten Bananen hinzu.

Gießen Sie die Bananen - Mischung über das Hafermehl und rühren Sie alles gut durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

**Fortsetzung:**

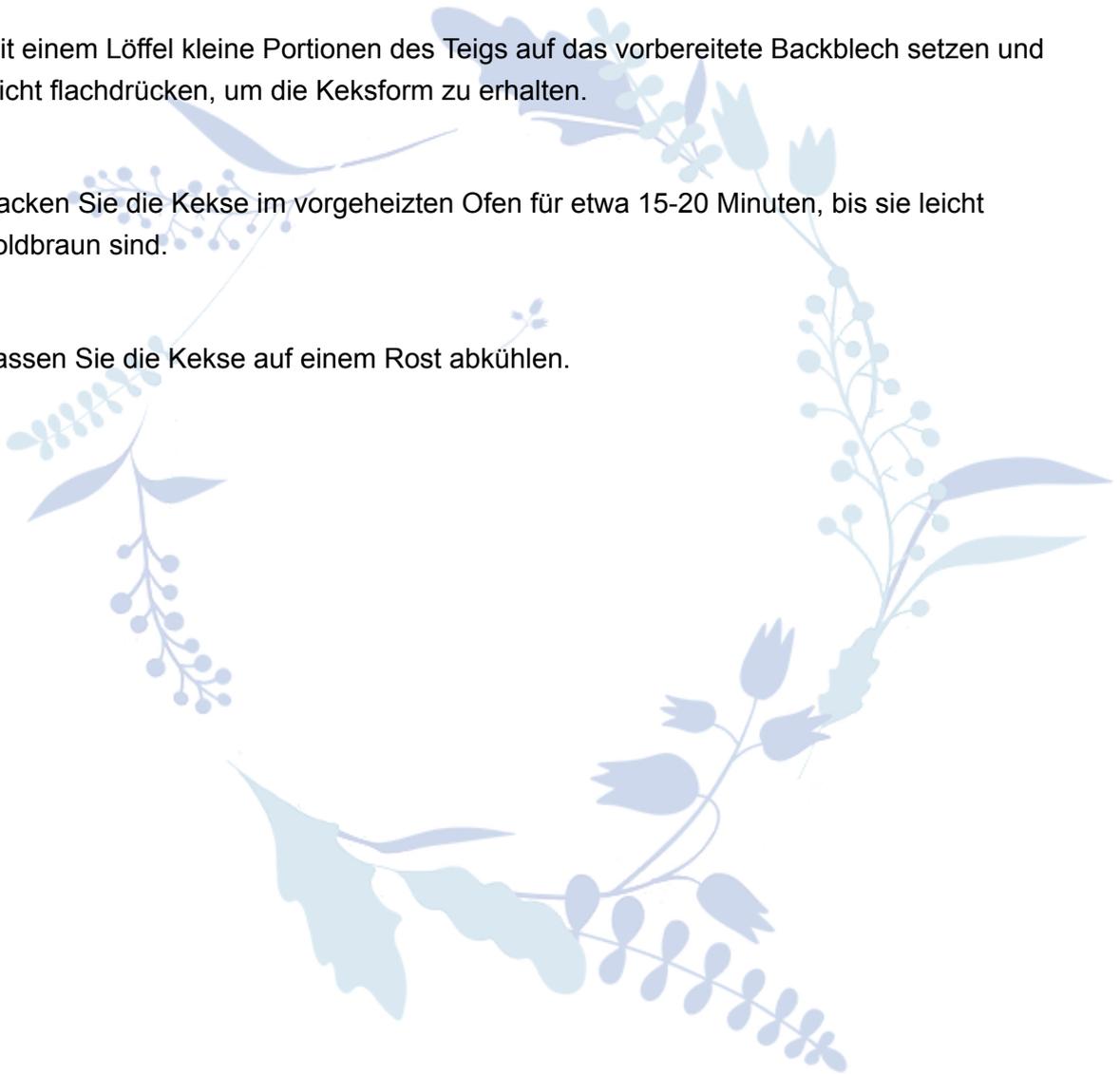
Leinsamen - Bananen - Kekse (vegan, zuckerfrei)

Wenn Sie möchten, können Sie auch gehackte Nüsse oder Rosinen hinzufügen und in den Teig einarbeiten.

Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Keksform zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.



## **Mandelbutter-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 Tasse Mandelbutter (ohne Zuckerzusatz)

1/4 Tasse Kokosmehl

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die Mandelbutter, Kokosmehl, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz miteinander vermengen. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Plätzchen und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Sie können die Oberseite der Plätzchen mit einer Gabel leicht eindrücken, um ein Muster zu erstellen.

Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf einem Rost abkühlen.

## **Mandel-Orangen-Plätzchen (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 Tasse gemahlene Mandeln oder Mandelmehl

1/4 Tasse Kokosmehl

etwas Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Nebenbei spülen Sie die Orange mit heißem Wasser ab, reiben die Schale mit dem Zestenreißer in eine Schüssel und pressen auch den Orangensaft durch ein feines Sieb in die Schüssel.

Dann vermischen Sie das Mandelmehl, Kokosmehl, Orangenschale, Orangensaft, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz miteinander.

Dabei rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Danach formen Sie den Teig zu kleinen Plätzchen und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Anschließend backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Zum Schluss lassen Sie die Plätzchen auf einem Rost abkühlen.

## **Mandel-Rosmarin-Kekse (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

95 - 100 Gramm gemahlene Mandeln oder Mandelmehl

2 Esslöffel Kokosmehl

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin (zerkleinert)

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

60 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandelmilch oder Hafermilch)

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel das gemahlene Mandeln, Kokosmehl, getrockneten Rosmarin, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker, pflanzliche Milch und eine Prise Salz miteinander vermengen. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Wenn der Teig zu trocken ist, können Sie mehr pflanzliche Milch hinzufügen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

Formen Sie den Teig zu kleinen Keksen und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

## **Rosinen-Haferkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

40 - 45 Gramm Rosinen oder Korinthen

2 reife Bananen

2 Esslöffel geschmolzenes Kokosöl

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.

In einer anderen Schüssel die Bananen mit einer Gabel zu einer weichen Masse zerdrücken.

Fügen Sie das geschmolzene Kokosöl, Zimt, Vanilleextrakt oder Vanillezucker (falls gewünscht) und eine Prise Salz zur zerdrückten Banane hinzu.

**Fortsetzung:**

Rosinen-Haferkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Gießen Sie die nasse Bananen - Mischung über das Hafermehl und rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Fügen Sie die Rosinen oder Korinthen zum Teig hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig unter.

Mit feuchten Händen kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Drücken Sie jede Kugel leicht flach, um die Kekse - Form zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen, damit sie fest werden.

## Schwarze-Bohnen-Schokoladenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Menge: 10 Portionen

1 Dose schwarze Bohnen (ca. 400 Gramm), ab gespült und abgetropft

20 - 25 Gramm Kokosmehl

30 Gramm Kakaopulver (ungesüßt)

2 reife Bananen

2 Esslöffel geschmolzenes Kokosöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1/2 Esslöffel Backpulver

eine Prise Salz

40 - 45 Gramm ungesüßte vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops (eventuell)

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die angespülten schwarzen Bohnen, Kokos - Mehl, Kakaopulver, Bananen, geschmolzenes Kokosöl, Vanilleextrakt oder Vanillezucker, Backpulver und eine Prise Salz zu einer glatten Masse verarbeiten. Es sollte ein dickflüssiger Teig entstehen.

Falls Sie vegane Schokoladenstückchen verwenden möchten, rühren Sie sie gleichmäßig unter den Teig.

**Fortsetzung:**

Schwarze-Bohnen-Schokoladenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

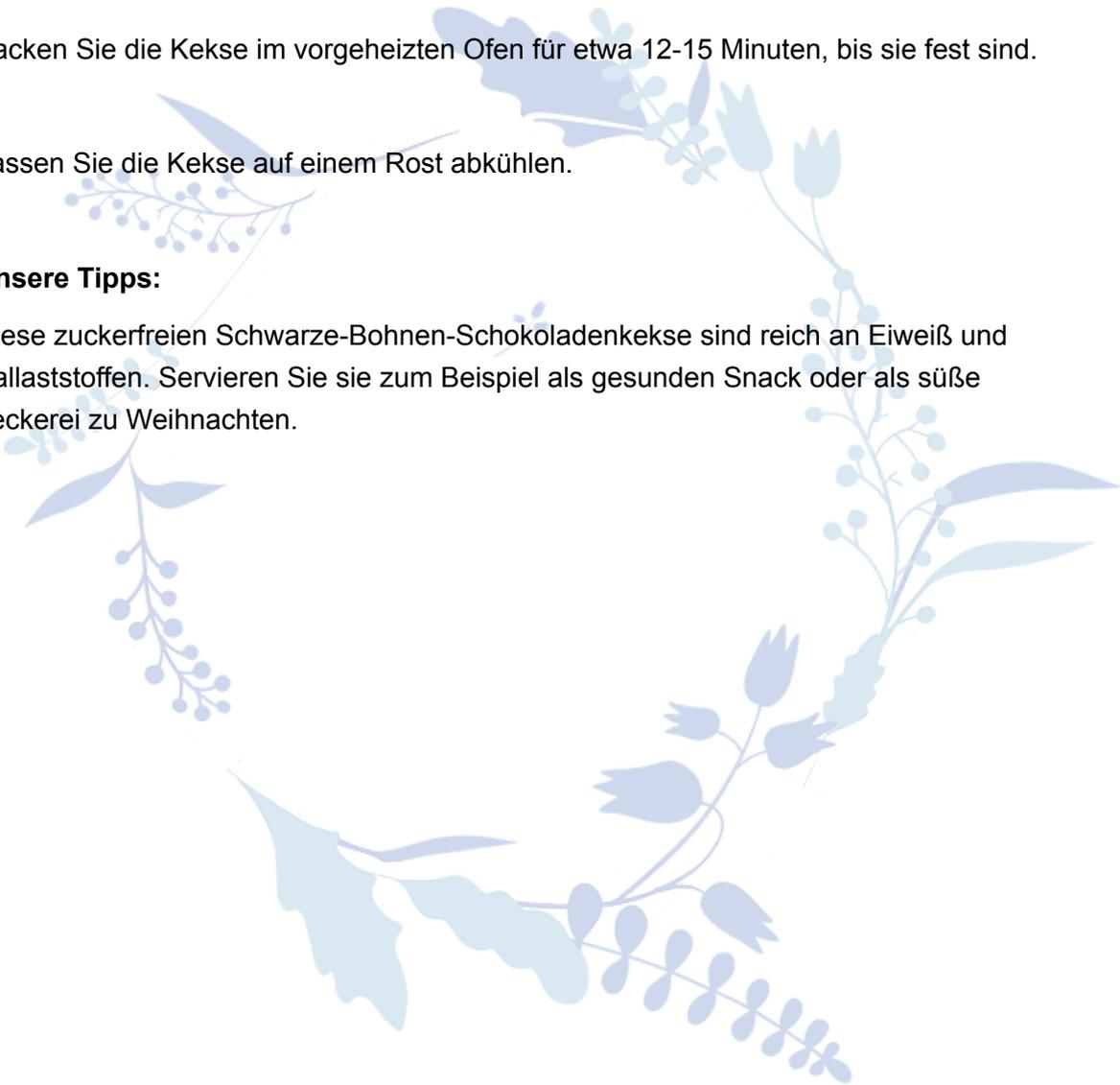
Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flach drücken, um die Keks - Form zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie fest sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

**Unsere Tipps:**

Diese zuckerfreien Schwarze-Bohnen-Schokoladenkekse sind reich an Eiweiß und Ballaststoffen. Servieren Sie sie zum Beispiel als gesunden Snack oder als süße Leckerei zu Weihnachten.



## **Süßkartoffel-Zimt Kekse (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

240 - 250 Gramm gekochte und pürierte Süßkartoffel (ca. 2 mittelgroße Süßkartoffeln)

140 - 150 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

1/4 Tasse gehackte Nüsse oder Rosinen (eventuell)

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Schälen und schneiden Sie die Süßkartoffeln in kleine Würfel. Kochen Sie sie, bis sie weich sind, und pürieren Sie sie dann zu einer glatten Masse. In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.

Fügen Sie das Süßkartoffelpüree, Zimt, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz zum Hafermehl hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht. Wenn Sie möchten, können Sie auch gehackte Nüsse oder Rosinen hinzufügen und in den Teig einarbeiten. Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Keksform zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

## **Vegane Pfefferminz Schokoladen Kekse (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

20 - 25 Gramm ungesüßtes Kakaopulver

60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Pfefferminzextrakt

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

40 - 45 Gramm ungesüßte vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.

Fügen Sie das ungesüßte Kakaopulver, geschmolzenes Kokosöl, Ahornsirup, Pfefferminzextrakt und eine Prise Salz zum Hafermehl hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Rühren Sie die ungesüßten veganen Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops gleichmäßig unter den Teig. Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flach drücken, um die Kekse Form zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie fest sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

## **Vegane Schokoladen-Orangen-Kekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

20 - 25 Gramm ungesüßtes Kakaopulver

60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl

etwas Saft und Schale von 1 Orange

1 Teelöffel Orangenextrakt (eventuell)

eine Prise Salz

45 Gramm ungesüßte vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.

Nebenbei spülen Sie die Orange mit heißem Wasser ab, reißen die Schale mit einem Zestenreißer in eine kleine Schüssel und pressen den Orangensaft durch ein feines Sieb dazu.

### **Fortsetzung:**

Vegane Schokoladen-Orangen-Kekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)

Dann fügen Sie das ungesüßte Kakaopulver, geschmolzenes Kokosöl, Orangensaft, Orangenschale, Orangenextrakt (falls gewünscht) und eine Prise Salz zum Hafermehl hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Danach rühren Sie die ungesüßten veganen Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops gleichmäßig unter den Teig.

Nun setzen Sie mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Kekse Form zu erhalten.

Anschließend Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie fest sind.

Zum Schluss lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

### **Dezember: Flensburger Groggtörn**

Der Flensburger Groggtörn ist eine traditionsreiche Regatta, die sich an den eingefleischten Segelenthusiasten der Flensburger Szene richtet. Die spannende Veranstaltung startet am zweiten Weihnachtsfeiertag vom Bohlwerk des Museumshafens Flensburg aus. Hier kommen Segelbegeisterte zusammen, um ihr Können unter Beweis zu stellen und gemeinsam die Herausforderungen des Meeres anzunehmen. Für weitere Informationen zum Ablauf und zur Teilnahme empfiehlt es sich, die entsprechende Quelle zu konsultieren. Tauchen Sie ein in die Welt des Segelns und erleben Sie die Faszination des Flensburger Groggtörns.

### **Veganer Schokoladen-Chip-Kokosnuss Keks ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 Gramm Kokosraspeln

50 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

20 - 25 Gramm ungesüßtes Kakaopulver

60 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandel- oder Hafermilch)

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

40 - 45 Gramm ungesüßte vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer Schüssel die Kokosraspeln, Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform) und ungesüßtes Kakaopulver miteinander vermengen.

In einer anderen Schüssel die pflanzliche Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Die nassen Zutaten zur trockenen Mischung hinzufügen und alles gut vermengen, bis ein Teig entsteht.

Rühren Sie die ungesüßten veganen Schokoladenstückchen oder Schokoladendrops gleichmäßig unter den Teig. Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Keksform zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie fest sind.

Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

**Zitronen-Blaubeer-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

90 - 100 Gramm Haferflocken (zur Verwendung in Mehlform)

30 Gramm Kokosmehl

60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl

etwas Saft und Schale von 1 Zitrone (mit heißem Wasser abgespült)

60 Gramm Ahornsirup oder Agavensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

30 - 35 Gramm frische Blaubeeren

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die Haferflocken zu Mehl verarbeiten. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden. Fügen Sie das Kokosmehl, geschmolzenes Kokosöl, den Saft und die Schale der Zitrone, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz zum Hafermehl hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Vorsichtig die frischen Blaubeeren in den Teig einarbeiten. Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flachdrücken, um die Keksförmchen zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

**Zuckerfreie Pistazien-Plätzchen (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 130 Gramm gemahlene Pistazien  
20 - 25 Gramm Kokosmehl  
60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl  
60 Gramm Ahornsirup oder Agavensirup  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker  
Eine Prise Salz

**Außerdem:**

eventuell: 30 - 35 Gramm gehackte ungesüßte Pistazien  
etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die gemahlene Pistazien und Kokos - Mehl miteinander vermengen.

Fügen Sie das geschmolzene Kokosöl, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Wenn Sie möchten, können Sie auch gehackte ungesüßte Pistazien hinzufügen und in den Teig einarbeiten.

Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flach drücken, um die Kekse Form zu erhalten.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.

**Zuckerfreie und vegane Zimtsterne (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

100 - 120 Gramm gemahlene Mandeln

30 Gramm Kokosmehl

60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl

60 Gramm Ahornsirup oder Agavensirup

2 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

Eine Prise Salz

2 Esslöffel pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandelmilch oder Hafermilch)

Für die Glasur:

60 Gramm ungesüßtes Puderzucker (Sie können Puderzucker aus Ersatzstoffen verwenden, der ohne Zucker hergestellt wird.)

1 Esslöffel pflanzliche Milch

1/4 Teelöffel Zitronensaft (eventuell)

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 160 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die gemahlene Mandeln und Kokos - Mehl miteinander vermengen.

Fügen Sie das geschmolzene Kokosöl, Ahornsirup, gemahlene Zimt, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

**Fortsetzung:**

Zuckerfreie und vegane Zimtsterne (vegan, zuckerfrei)

Rollen Sie den Teig auf einer leicht mit Kokos Mehl bestäubten Fläche etwa 1 cm dick aus und verwenden Sie Sternförmige Ausstechformen, um die Sterne auszuschneiden.

Legen Sie die ausgestochenen Sterne auf das Backblech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Während die Sterne abkühlen, können Sie die Glasur vorbereiten. In einer separaten Schüssel den ungesüßten Puderzucker, pflanzliche Milch und Zitronensaft (falls verwendet) miteinander vermengen, bis eine glatte Glasur entsteht.

Tauchen Sie die abgekühlten Sterne vorsichtig in die Glasur oder verwenden Sie einen Pinsel, um die Glasur aufzutragen.

Lassen Sie die Glasur aushärten, und dann sind Ihre zuckerfreien veganen Zimtsterne bereit zum Genießen!

### **Zuckerfreie Walnuss-Kekse (vegan, zuckerfrei)**

Menge: 10 Portionen

100 - 120 Gramm gemahlene Walnüsse  
30 Gramm Kokosmehl  
60 Milliliter geschmolzenes Kokosöl  
60 Gramm Ahornsirup oder Agavensirup  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker  
eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel die gemahlene Walnüsse und Kokosmehl miteinander vermengen. Fügen Sie das geschmolzene Kokosöl, Ahornsirup, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles gut durch, bis ein Teig entsteht.

Rollen Sie den Teig auf einer leicht mit Kokosmehl bestäubten Fläche etwa 1 cm dick aus. Verwenden Sie Ausstechformen, um die Kekse auszuschneiden, oder Sie können kleine Teig-Portionen in runde Kekse formen.

Legen Sie die Kekse auf das vorbereitete Backblech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Rost abkühlen.



**Glutenfreie und vegane Kekse  
für die Weihnachtszeit:**

**Apfel-Zimt-Haferflocken Kekse (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 reife Banane

1 mittelgroßer Apfel, geschält, entkernt und gewürfelt (Boskop oder Granny Smith=

180 Gramm glutenfreie Haferflocken (die keine Spuren von Weizen oder Gluten haben)

1/2 Teelöffel Zimt (das ist ein leckeres Gewürz)

eine winzige Menge gemahlene Nelken (nur eine Prise)

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft (süße Flüssigkeit)

2 Esslöffel Pflanzenöl (wie Rapsöl oder Kokosöl)

1 Teelöffel Vanilleextrakt (etwas, das den Keksen Geschmack gibt)

**Außerdem:**

eine winzige Prise Salz

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Celsius (das ist die Temperatur) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel zerdrücken Sie die reife Banane mit einer Gabel, bis sie ganz glatt ist.

Fügen Sie die gewürfelten Äpfel, die glutenfreien Haferflocken, den Zimt, die gemahlene Nelken und eine winzige Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles gut um.

**Fortsetzung:**

Apfel-Zimt-Haferflocken Kekse (vegan, glutenfrei)

In einer kleinen Schüssel mischen Sie den Ahornsirup oder Agavendicksaft, das Pflanzenöl und den Vanilleextrakt zusammen.

Gießen Sie diese flüssigen Zutaten über die Haferflocken - Mischung und rühren Sie alles gut um, bis es gleichmäßig gemischt ist.

Mit einem Esslöffel nehmen Sie etwa 2 Esslöffel Teig pro Keks und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Sie können sie leicht flach drücken und glatt streichen, da sie beim Backen nicht viel größer werden.

Backen Sie die Kekse etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Backblech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig abnehmen. Sie werden fester, wenn sie abkühlen.

### **Cranberry-Ingwer-Plätzchen ohne Gluten (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 Gramm pflanzliche Margarine (das ist eine vegane Butter)

100 - 110 Gramm brauner Zucker

60 - 65 Gramm Apfelmus (das ist wie ein Apfelpüree)

1 Teelöffel gemahlener Ingwer (das ist ein würziges Gewürz)

120 - 140 Gramm glutenfreies Mehl (stellt sicher, dass es keine Spuren von Weizen oder Gluten enthält)

1 Paket Backpulver (das hilft, die Plätzchen aufzugehen)

eine Prise Salz

70 Gramm getrocknete Cranberries (das sind rote, getrocknete Beeren)

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel schlagen Sie die pflanzliche Margarine und den braunen Zucker zusammen, bis sie cremig sind.

Fügen Sie das Apfelmus und den gemahlenden Ingwer hinzu und rühren Sie alles gut um.

**Fortsetzung:**

Cranberry-Ingwer-Plätzchen ohne Gluten (vegan, glutenfrei)

In einer anderen Schüssel mischen Sie das glutenfreie Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz.

Fügen Sie die trockenen Zutaten nach und nach der Margarine-Zucker-Mischung hinzu und rühren Sie, bis ein Teig entsteht.

Zum Schluss rühren Sie die getrockneten Cranberries in den Teig.

Mit einem Esslöffel nehmen Sie kleine Portionen Teig und formen Sie sie zu Plätzchen. Legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Plätzchen etwa 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf dem Backblech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig abnehmen.

**Unsere Tipps:**

Diese Cranberry-Ingwer-Plätzchen sind eine köstliche glutenfreie und vegane Option.

**Glutenfreie Haferflocken Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 reife Banane

55 Gramm pflanzliche Margarine (vegane Butter)

60 - 65 Gramm Ahornsirup oder Agavendicksaft (süße Flüssigkeit)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (gibt Geschmack)

180 - 190 Gramm glutenfreie Haferflocken (sicherstellen, dass sie glutenfrei sind)

1/2 Teelöffel Zimt (ein würziges Gewürz)

eine Prise Salz

45 Gramm Rosinen oder andere getrocknete Früchte (eventuell)

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel zerdrücken Sie die reife Banane mit einer Gabel, bis sie ganz glatt ist.

Schmelzen Sie die pflanzliche Margarine in der Mikrowelle oder auf dem Herd und geben Sie sie zur Banane.

**Fortsetzung:**

Glutenfreie Haferflocken Plätzchen (vegan, glutenfrei)

Fügen Sie den Ahornsirup oder Agavendicksaft, den Vanilleextrakt oder Vanillezucker, die glutenfreien Haferflocken, den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles gut um, bis sich alle Zutaten gut vermengt haben.

Wenn Sie mögen, können Sie jetzt auch die Rosinen oder andere getrocknete Früchte hinzufügen und gut unterrühren.

Mit einem Esslöffel nehmen Sie kleine Portionen Teig und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Formen Sie sie zu Keksen.

Backen Sie die Kekse etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Backblech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig abnehmen. Sie werden fester, wenn sie abkühlen.

#### **Unsere Tipps:**

Diese Haferflockenplätzchen sind eine köstliche glutenfreie und vegane Option. Sie sind süß und leicht würzig, perfekt für einen Snack oder als Nachtisch.

### **Glutenfreie Kürbiskuchen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 125 Gramm Kürbispüree (das ist wie zerkleinerte Kürbis, ohne Schale und Kerne)

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft (süße Flüssigkeit)

60 Milliliter pflanzliches Öl (wie Rapsöl oder Kokosöl)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (gibt Geschmack)

180 - 210 Gramm glutenfreies Mehl (sicherstellen, dass es keine Spuren von Weizen oder Gluten hat)

1 Teelöffel Backpulver (hilft, die Plätzchen aufgehen)

1/2 Teelöffel Zimt (ein leckeres Gewürz)

eine Prise Salz

**Außerdem:**

30 - 35 Gramm Rosinen oder gehackte Nüsse (eventuell)

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermischen Sie das Kürbispüree, den Ahornsirup oder Agavendicksaft, das pflanzliche Öl und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker. Rühren Sie alles gut um.

**Fortsetzung:**

Glutenfreie Kürbiskuchen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)

Fügen Sie das glutenfreie Mehl, das Backpulver, den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie, bis sich alle Zutaten zu einem Teig verbinden.

Wenn Sie mögen, können Sie jetzt auch Rosinen oder gehackte Nüsse hinzufügen und gut unterrühren.

Mit einem Esslöffel nehmen Sie kleine Portionen Teig und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Formen Sie sie zu Plätzchen.

Backen Sie die Plätzchen etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie goldbraun sind.

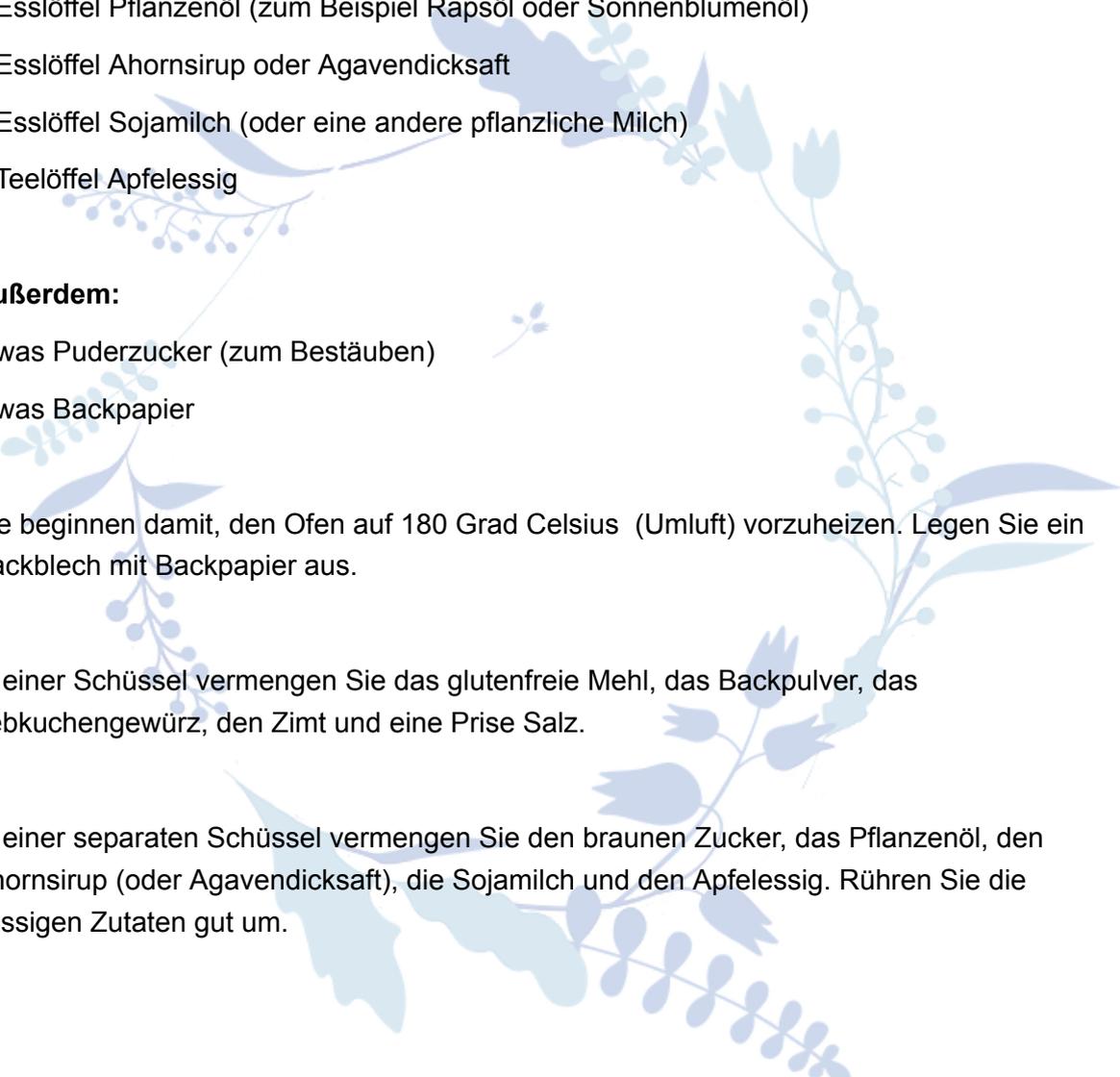
Lassen Sie die Plätzchen auf dem Backblech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig abnehmen. Sie werden fester, wenn sie abkühlen.

**Unsere Tipps:**

Diese Kürbiskuchen-Plätzchen sind eine köstliche glutenfreie und vegane Option, perfekt für die Weihnachtszeit oder wann immer Sie Lust auf etwas Leckeres haben.

**Glutenfreie Lebkuchenherzen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen



200 Gramm glutenfreies Mehl  
1/2 Esslöffel Backpulver  
1 Teelöffel Lebkuchengewürz  
1/2 Teelöffel Zimt  
1 Prise Salz  
100 Gramm brauner Zucker  
3 Esslöffel Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl oder Sonnenblumenöl)  
3 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft  
2 Esslöffel Sojamilch (oder eine andere pflanzliche Milch)  
1 Teelöffel Apfelessig

**Außerdem:**

etwas Puderzucker (zum Bestäuben)  
etwas Backpapier

Sie beginnen damit, den Ofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorzuheizen. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, das Backpulver, das Lebkuchengewürz, den Zimt und eine Prise Salz.

In einer separaten Schüssel vermengen Sie den braunen Zucker, das Pflanzenöl, den Ahornsirup (oder Agavendicksaft), die Sojamilch und den Apfelessig. Rühren Sie die flüssigen Zutaten gut um.

**Fortsetzung:**

Glutenfreie Lebkuchenherzen (vegan, glutenfrei)

Gießen Sie die flüssigen Zutaten in die Schüssel mit den trockenen Zutaten und rühren Sie alles zu einem gleichmäßigen Teig zusammen.

Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwa 1 cm dick aus und verwenden Sie Herz - Ausstechformen, um Herzen aus dem Teig auszustechen.

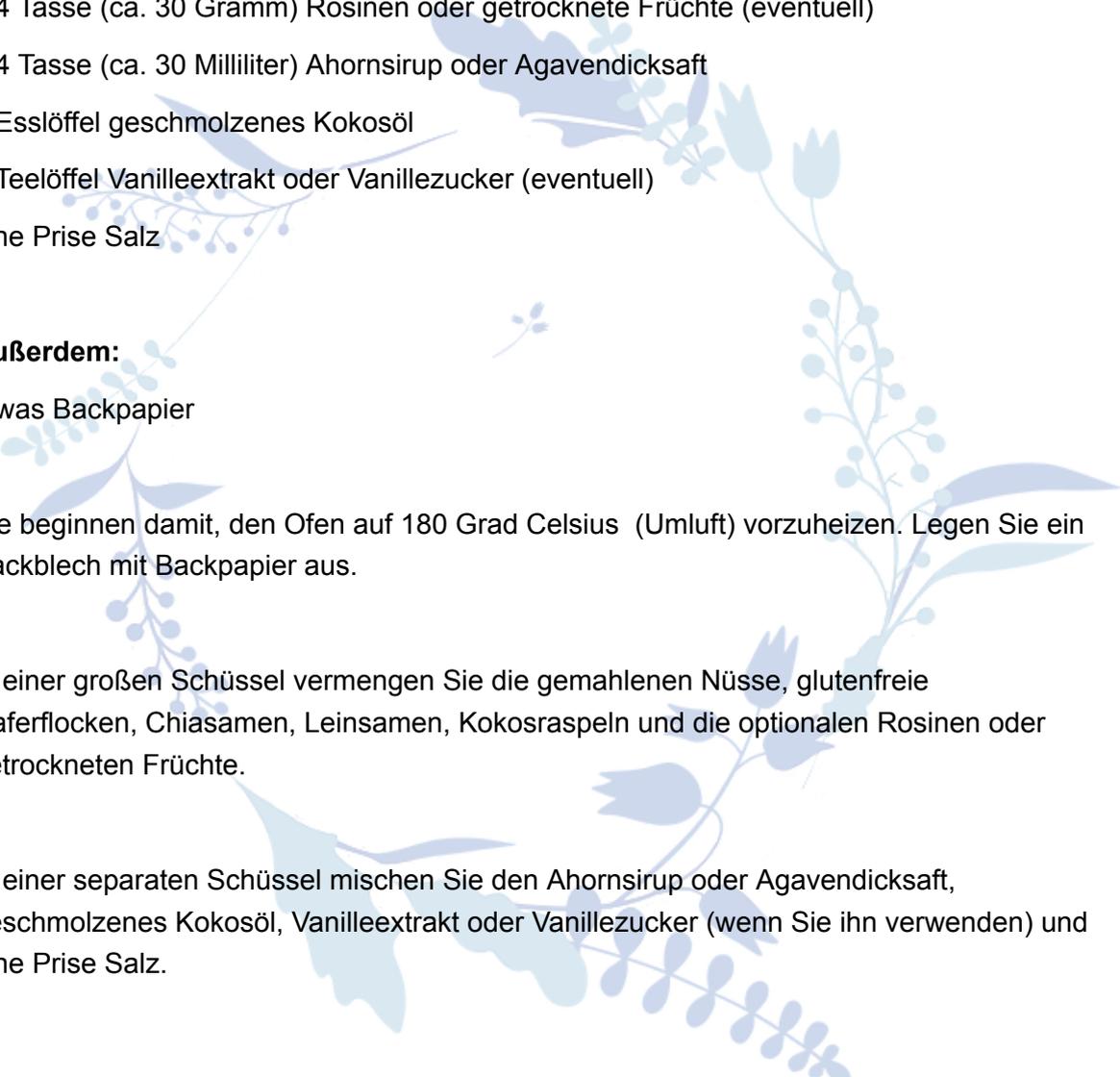
Legen Sie die ausgestochenen Lebkuchenherzen auf das vorbereitete Backblech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Lebkuchenherzen auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig mit Puderzucker bestäuben.



### **Glutenfreie Nuss-und-Samen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen



1 Tasse (ca. 100 Gramm) gemahlene Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Haselnüsse)  
1/4 Tasse (ca. 30 Gramm) glutenfreie Haferflocken  
2 Esslöffel Chiasamen  
2 Esslöffel Leinsamen  
1/4 Tasse (ca. 30 Gramm) Kokosraspeln  
1/4 Tasse (ca. 30 Gramm) Rosinen oder getrocknete Früchte (eventuell)  
1/4 Tasse (ca. 30 Milliliter) Ahornsirup oder Agavendicksaft  
2 Esslöffel geschmolzenes Kokosöl  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)  
eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Sie beginnen damit, den Ofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorzuheizen. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie die gemahlene Nüsse, glutenfreie Haferflocken, Chiasamen, Leinsamen, Kokosraspeln und die optionalen Rosinen oder getrockneten Früchte.

In einer separaten Schüssel mischen Sie den Ahornsirup oder Agavendicksaft, geschmolzenes Kokosöl, Vanilleextrakt oder Vanillezucker (wenn Sie ihn verwenden) und eine Prise Salz.

**Fortsetzung:**

Glutenfreie Nuss-und-Samen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)

Gießen Sie die flüssigen Zutaten über die trockenen Zutaten und rühren Sie alles gut durch, bis Sie eine gleichmäßige Masse haben.

Formen Sie kleine Plätzchen aus dem Teig und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig entfernen.



### **Glutenfreie und vegane Vanillekipferl (vegan, glutenfrei)**

Menge: 4 Portionen

1 Tasse (ca. 100 Gramm) Mandelmehl

1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) Reismehl oder ein anderes glutenfreies Mehl

1/4 Tasse (ca. 30 Gramm) Puderzucker

1/2 Tasse (ca. 120 Gramm) vegane Margarine oder Kokosöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) gemahlene Mandeln

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Puderzucker zum Wälzen der Kipferl

etwas Backpapier

Sie beginnen damit, den Ofen auf 160 Grad Celsius (Umluft) vorzuheizen. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie das Mandelmehl, Reismehl, Puderzucker, vegane Margarine oder Kokosöl, Vanilleextrakt oder Vanillezucker, gemahlene Mandeln und eine Prise Salz. Kneten Sie die Zutaten gut zusammen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

**Fortsetzung:**

Glutenfreie und vegane Vanillekipferl (vegan, glutenfrei)

Formen Sie kleine Teig - Portionen zu Kipferln (halbmondförmigen Keksen) und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Kipferl im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kipferl leicht abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig mit Puderzucker bestäuben. Sie können die Kipferl vorsichtig in Puderzucker wälzen, um ihnen eine leckere Vanilleglasur zu verleihen.



### **Glutenfreie Zimtsterne (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 1/2 Tassen (ca. 180 Gramm) gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) Puderzucker

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Apfelmus

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)

**Außerdem:**

etwas Puderzucker zum Bestäuben

etwas Backpapier

Sie beginnen damit, den Ofen auf 150 Grad Celsius (Umluft) vorzuheizen. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie die gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, Puderzucker und Zimt. Fügen Sie den Zitronensaft, Apfelmus und optional den Vanilleextrakt oder Vanillezucker hinzu. Kneten Sie alle Zutaten gut zusammen, bis ein fester Teig entsteht.

Rollen Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 1 cm dick aus. Verwenden Sie Stern-Ausstechformen, um Sterne aus dem Teig auszustechen. Legen Sie die Zimtsterne auf das vorbereitete Backblech. Backen Sie die Sterne im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Zimtsterne auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig mit Puderzucker bestäuben.

**Haselnuss-Schneebälle (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 Tasse (ca. 120 Gramm) gemahlene Haselnüsse

1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) Puderzucker

2 Esslöffel Kokosöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

eine Prise Salz

### **Außerdem:**

etwas Puderzucker zum Wälzen der Schneebälle

Sie beginnen damit, eine Schüssel mit den gemahlene Haselnüssen, Puderzucker, Kokosöl, Vanilleextrakt oder Vanillezucker und einer Prise Salz zu vermengen.

Kneten Sie die Zutaten gut zusammen, bis ein fester Teig entsteht. Wenn der Teig zu trocken ist, können Sie etwas mehr Kokosöl hinzufügen.

Formen Sie kleine Teig - Portionen zu Kugeln, die die Größe von Schneebällen haben, und legen Sie sie auf eine Platte oder ein Blech. Sie können die Kugeln in Puderzucker wälzen, um ihnen einen Schneeball - ähnlichen Look zu verleihen.

Lassen Sie die Schneebälle für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit sie fester werden.

Jetzt sind Ihre Haselnuss-Schneebälle bereit zum Genießen. Guten Appetit!

Diese kleinen Leckereien sind nicht nur vegan und glutenfrei, sondern auch köstlich und perfekt für die Weihnachtszeit oder als süßer Snack das ganze Jahr über.

### **Kokos-Kardamom-Kekse (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

1 Tasse (ca. 120 Gramm) Kokosraspeln  
1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) Reismehl oder ein anderes glutenfreies Mehl  
1/2 Tasse (ca. 60 Gramm) Puderzucker  
1/4 Tasse (ca. 60 Milliliter) Kokosöl (geschmolzen)  
1 Teelöffel gemahlener Kardamom  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker (eventuell)  
eine Prise Salz

Außerdem:  
etwas Backpapier

Sie beginnen damit, den Ofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorzuheizen. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie die Kokosraspeln, Reismehl, Puderzucker, geschmolzenes Kokosöl, gemahlene Kardamom, Vanilleextrakt oder Vanillezucker (wenn Sie ihn verwenden) und eine Prise Salz.

Rühren Sie die Zutaten gut um, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie kleine Teig Portionen zu Keksen und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kokos-Kardamom-Kekse auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie vorsichtig entfernen.

#### **Unsere Tipps:**

Diese Kekse haben ein köstliches Kokos - Aroma mit einem Hauch von Kardamom und eignen sich perfekt als Snack zu Tee oder Kaffee.

#### **Kokosmakronen ohne Ei (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

200 Gramm Kokosraspeln

100 Gramm Puderzucker

4 Esslöffel Maismehl (oder ein anderes glutenfreies Mehl Ihrer Wahl)

1/2 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

120 Milliliter Kokosmilch

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Stellen Sie sicher, dass Sie alle Zutaten bereit haben.

Heizen Sie Ihren Backofen auf 160 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengen Sie die Kokosraspeln, den Puderzucker, das Maismehl, den Vanilleextrakt oder Vanillezucker und eine Prise Salz. Fügen Sie nach und nach die Kokosmilch hinzu und rühren Sie gut, bis Sie eine klebrige Masse erhalten. Die Mischung sollte nicht zu flüssig sein, sondern zusammenkleben.

Mit angefeuchteten Händen formen Sie kleine Kokosmakronen und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Backen Sie die Kokosmakronen etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kokosmakronen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden. Genießen Sie Ihre veganen und glutenfreien Kokosmakronen!

**Unser Tipp:**

Diese leckeren Kokosmakronen sind perfekt für Menschen mit glutenfreier oder veganer Ernährung.

**Lebkuchenmänner mit glutenfreiem Teig (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

200 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

100 Gramm Mandelmehl oder gemahlene Mandeln

1/2 Esslöffel Backpulver (glutenfrei)

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/4 Teelöffel gemahlene Nelken

1 Prise Salz

75 Gramm brauner Zucker

4 Esslöffel Ahornsirup oder Reissirup

3 Esslöffel Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl oder Kokosöl)

3 Esslöffel Wasser

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, Mandelmehl, Backpulver, Zimt, Ingwer, Nelken und eine Prise Salz.

In einer separaten Schüssel mischen Sie den braunen Zucker, Ahornsirup, Pflanzenöl und Wasser. Rühren Sie diese Zutaten gut zusammen.

**Fortsetzung:**

Lebkuchenmänner mit glutenfreiem Teig (vegan, glutenfrei)

Gießen Sie die flüssigen Zutaten in die Schüssel mit den trockenen Zutaten und rühren Sie, bis ein Teig entsteht. Der Teig sollte glatt und leicht klebrig sein.

Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie ein und legen Sie ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, damit er fester wird.

Nachdem der Teig abgekühlt ist, können Sie ihn auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen, bis er etwa 1/2 cm dick ist.

Verwenden Sie Lebkuchenmännchen-Ausstechformen, um die gewünschten Formen aus dem Teig auszustechen.

Legen Sie die ausgestochenen Lebkuchenmänner auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie die Lebkuchenmänner für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Lebkuchenmänner auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie verzieren.

Zum Schluss können Sie Ihre selbstgemachten veganen und glutenfreien Lebkuchenmänner nach Belieben verzieren.

### **Unsere Tipps:**

Glutenfreies Mehl ist eine Mehlsorte, die kein Gluten enthält. Gluten ist ein Protein, das in Weizen, Gerste, Roggen und einigen anderen Getreidesorten vorkommt. Menschen mit Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit müssen glutenhaltige Lebensmittel vermeiden, da sie gesundheitliche Probleme verursachen können. Glutenfreies Mehl wird aus glutenfreien Getreidesorten oder anderen stärkehaltigen Pflanzen hergestellt, wie Reis, Mais, Hafer, Buchweizen, Kartoffeln, Mandeln oder Kokosnüssen.

### **Mandelbutter-Plätzchen ohne Gluten (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

240 Gramm Mandelbutter (ohne Zuckerzusatz)

60 Gramm Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1/2 Teelöffel Backpulver (glutenfrei)

eine Prise Salz

**Außerdem:**

ein paar Mandelstückchen (eventuell, für die Dekoration)

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie die Mandelbutter, den Puderzucker, den Vanilleextrakt, das Backpulver und eine Prise Salz. Rühren Sie alles gut, bis ein Teig entsteht.

Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Sie können die Kugeln leicht flachdrücken und mit Mandelstückchen garnieren, wenn Sie möchten.

Backen Sie die Plätzchen etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Mandel Butter-Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Mandel-Rosinen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

100 Gramm Mandelmehl (gemahlene Mandeln)  
50 Gramm glutenfreies Mehl (Reismehl oder Hafermehl funktionieren gut)  
50 Gramm Puderzucker  
1/4 Teelöffel Salz  
1/4 Teelöffel gemahlener Zimt  
3 Esslöffel Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl oder Kokosöl)  
2 Esslöffel Mandelmilch (oder eine andere pflanzliche Milch)  
2 Esslöffel Rosinen oder Korinthen

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie das Mandelmehl, glutenfreies Mehl, Puderzucker, Salz und Zimt. Fügen Sie das Pflanzenöl und die Mandelmilch hinzu. Rühren Sie gut, bis ein Teig entsteht. Der Teig sollte leicht klebrig sein.

Geben Sie die Rosinen oder Korinthen in den Teig und mischen Sie sie gleichmäßig unter. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Sie können die Kugeln mit einer Gabel leicht flachdrücken.

Backen Sie die Plätzchen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Marzipankartoffeln (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

200 Gramm Marzipanrohmasse (überprüfen Sie, ob sie glutenfrei ist)

50 Gramm Puderzucker (möglicherweise glutenfrei)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Teelöffel Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl oder Kokosöl)

**Außerdem:**

etwas Kakaopulver (ungesüßt, für die Dekoration)

Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

In einer Schüssel zerbröseln Sie die Marzipanrohmasse. Sie können das mit Ihren Händen tun.

Fügen Sie den Puderzucker und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker hinzu. Mischen Sie alles gut, bis ein Teig entsteht.

Formen Sie kleine Kartoffelförmige Kugeln aus dem Teig und legen Sie sie auf einen Teller oder ein Backblech. Tauchen Sie die Kugeln in etwas Pflanzenöl und rollen Sie sie dann in Kakaopulver, um eine Kartoffeloptik zu erhalten. Legen Sie die fertigen Marzipankartoffeln auf einen weiteren Teller oder ein Backblech.

Lassen Sie die Marzipankartoffeln für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit sie fest werden. Nun sind Ihre veganen und glutenfreien Marzipankartoffeln fertig! Sie können sie genießen oder in einer hübschen Verpackung verschenken.

**Unser Tipp:**

Diese Marzipankartoffeln sind eine beliebte Leckerei, besonders während der Weihnachtszeit.

**Rosmarin-Orangen-Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 140 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

30 Gramm Puderzucker

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin (fein gehackt)

1 Teelöffel geriebene Orangenschale

60 Milliliter Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl)

2 Esslöffel Orangensaft

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, Puderzucker, gehackten Rosmarin, geriebene Orangenschale und eine Prise Salz.

Fügen Sie das Pflanzenöl und den Orangensaft hinzu. Rühren Sie gut, bis ein Teig entsteht. Der Teig sollte nicht klebrig sein, sondern leicht zusammenhalten. Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie jede Kugel leicht flach.

Backen Sie die Plätzchen für etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Rosmarin-Orangen-Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unsere Tipps:**

Diese veganen und glutenfreien Rosmarin-Orangen-Plätzchen haben eine besondere Mischung aus Rosmarin und Orangenaroma, die sie köstlich machen.

**Vegane Pistazien Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

100 - 120 Gramm Mandelmehl (gemahlene Mandeln)  
30 Gramm Puderzucker  
30 Gramm gehackte Pistazien  
60 Milliliter pflanzliche Margarine oder Kokosöl (weich)  
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie das Mandelmehl, Puderzucker, gehackte Pistazien und weiche, pflanzliche Margarine oder Kokosöl. Fügen Sie den Vanilleextrakt oder Vanillezucker hinzu und rühren Sie alles gut, bis ein Teig entsteht.

Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Sie können die Kugeln leicht flachdrücken. Backen Sie die Plätzchen für etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Pistazien - Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unsere Tipps:**

Diese veganen und glutenfreien Pistazien - Plätzchen haben einen köstlichen Pistaziengeschmack und sind einfach zuzubereiten.

**Vegane Schoko-Kirsch-Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 140 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

20 - 25 Gramm Kakaopulver (ungesüßt)

30 Gramm Puderzucker

60 Gramm pflanzliche Margarine oder Kokosöl (weich)

60 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandelmilch)

1/4 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

40 - 50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladenchips

30 - 40 Gramm getrocknete Kirschen

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, Kakaopulver und Puderzucker.

Fügen Sie die weiche pflanzliche Margarine oder Kokosöl hinzu und rühren Sie gut, bis sich die Mischung krümelnt.

Gießen Sie die pflanzliche Milch und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker in die Schüssel und kneten Sie den Teig, bis er glatt ist.

**Fortsetzung:**

Vegane Schoko-Kirsch-Plätzchen (vegan, glutenfrei)

Mischen Sie die veganen Schokoladenstückchen oder -chips und die getrockneten Kirschen gleichmäßig unter den Teig.

Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Plätzchen für etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie fest sind.

Lassen Sie die Schoko-Kirsch-Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unsere Tipps:**

Diese veganen und glutenfreien Schoko-Kirsch-Plätzchen sind eine köstliche Mischung aus Schokolade und Kirschen. Sie können die Plätzchen zum Beispiel in der Weihnachtszeit servieren.

**Vegane Schokoladen-Chip-Cookies (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 140 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

80 - 90 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladenchips

60 Milliliter Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl oder Kokosöl)

30 Gramm Puderzucker

50 Gramm brauner Zucker

60 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandelmilch)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1/2 Teelöffel Backpulver (glutenfrei)

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl und das Backpulver.

In einer anderen Schüssel vermengen Sie das Pflanzenöl, Puderzucker, braunen Zucker, pflanzliche Milch und Vanilleextrakt oder Vanillezucker. Rühren Sie gut, bis alles gut vermischt ist.

**Fortsetzung:**

Vegane Schokoladen-Chip-Cookies (vegan, glutenfrei)

Gießen Sie die flüssigen Zutaten in die Schüssel mit dem Mehl und rühren Sie, bis ein Teig entsteht.

Mischen Sie die veganen Schokoladenstückchen oder -chips und eine Prise Salz gleichmäßig in den Teig.

Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Cookies für etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie fest sind.

Lassen Sie die Schokoladen-Chip-Cookies auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unsere Tipps:**

Diese veganen und glutenfreien Schokoladen-Chip-Cookies sind einfach zuzubereiten und perfekt für Naschkatzen.

**Vegane Schokoladen-Ingwer Plätzchen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

120 - 140 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

20 - 25 Gramm Kakaopulver (ungesüßt)

30 Gramm Puderzucker

45 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladenchips

30 - 35 Gramm gehackter Ingwer (frisch oder getrocknet)

60 Gramm pflanzliche Margarine oder Kokosöl (weich)

60 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Mandelmilch)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1/2 Teelöffel Backpulver (glutenfrei)

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

**Fortsetzung:**

Vegane Schokoladen-Ingwer Plätzchen (vegan, glutenfrei)

In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, Kakaopulver, Puderzucker, vegane Schokoladenstückchen oder -chips und gehackten Ingwer.

Fügen Sie die weiche pflanzliche Margarine oder Kokosöl, pflanzliche Milch, Vanilleextrakt oder Vanillezucker, Backpulver und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie gut, bis ein Teig entsteht.

Formen Sie kleine Teigkugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Plätzchen für etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie fest sind.

Lassen Sie die Schokoladen-Ingwer Plätzchen auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unser Tipp:**

Diese Plätzchen haben eine köstliche Kombination aus Schokolade und Ingwer.

**Veganer Früchtebrot - Kekse (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

140 - 160 Gramm gemischte getrocknete Früchte (zum Beispiel Rosinen, Aprikosen, Feigen, Datteln), grob gehackt

100 - 120 Gramm gemahlene Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

60 Milliliter Ahornsirup oder Reissirup

1 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

eine Prise Salz

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel vermengen Sie die gemischten getrockneten Früchte, gemahlene Nüsse, Ahornsirup, Zimt, gemahlene Ingwer und eine Prise Salz. Rühren Sie alles gut zusammen, bis die Mischung gleichmäßig ist.

Formen Sie die Mischung zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Früchtebrot - Kekse für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech abkühlen, damit sie fest werden.

**Unsere Tipps:**

Die veganen Früchtebrot - Kekse sind glutenfrei und enthalten keine tierischen Produkte. Sie sind eine köstliche und gesunde Nascherei, zum Beispiel in der Weihnachtszeit.

**Veganer Marzipanstollen (vegan, glutenfrei)**

Menge: 10 Portionen

Für den Teig:

240 - 280 Gramm glutenfreies Mehl (zum Beispiel Reismehl, Hafermehl, Maismehl oder Kartoffelmehl)

60 Gramm Mandelmehl (gemahlene Mandeln)

60 Gramm Puderzucker

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1/2 Teelöffel gemahlene Nelken

1/2 Teelöffel Salz

120 Milliliter Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl)

120 Milliliter Mandelmilch (oder eine andere pflanzliche Milch)

90 - 100 Gramm gemischte getrocknete Früchte (zum Beispiel Rosinen, Aprikosen, Feigen, Datteln), grob gehackt

60 - 70 Gramm gehackte Mandeln

100 - 120 Gramm Marzipanrohmasse (überprüfen Sie, ob sie glutenfrei ist)

Für die Dekoration:

Puderzucker zum Bestäuben

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

**Fortsetzung:**

Veganer Marzipanstollen (vegan, glutenfrei)

In einer Schüssel vermengen Sie das glutenfreie Mehl, Mandelmehl, Puderzucker, Zimt, Nelken und Salz.

Fügen Sie das Pflanzenöl und die Mandelmilch hinzu. Rühren Sie gut, bis ein Teig entsteht.

Fügen Sie die gemischten getrockneten Früchte, gehackte Mandeln und die in kleine Stücke geschnittene Marzipanrohmasse hinzu. Rühren Sie, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Formen Sie den Teig zu einem länglichen Laib, der an einen Stollen erinnert, und legen Sie ihn auf das vorbereitete Backblech.

Backen Sie den Stollen im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten oder bis er goldbraun ist und sich fest anfühlt.

Lassen Sie den Stollen auf dem Blech abkühlen.

Nach dem Abkühlen können Sie den Stollen mit Puderzucker bestäuben.

**Unsere Tipps:**

Dieser glutenfreie Stollen ist eine festliche und köstliche Option, die Sie während der Feiertage genießen können.

**Index:**

Zuckerfreien und vegane Kekse für die Weihnachtszeit, Seite: 03 - 37

Apfel-Zimt-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 03 - 04  
Chia-Samen-Ingwerkekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 05  
Cranberry-Nuss-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 06 - 07  
Glutenfreie und zuckerfreie Lebkuchen - Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 08 - 09  
Haferflocken - Rosinen - Kekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 10  
Ingwer-Haferflockenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 11 - 12  
Kokosmakronen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 13  
Kokos-Zitronen-Bällchen (vegan, zuckerfrei), Seite: 14  
Kürbis - Gewürz - Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 15 - 16  
Leinsamen - Bananen - Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 17 - 18  
Mandelbutter-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 19  
Mandel-Orangen-Plätzchen (vegan, zuckerfrei), Seite: 20  
Mandel-Rosmarin-Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 21  
Rosinen-Haferkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 22 - 23  
Schwarze-Bohnen-Schokoladenkekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 24 - 25  
Süßkartoffel-Zimt Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 26  
Vegane Pfefferminz Schokoladen Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 27  
Vegane Schokoladen-Orangen-Kekse ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 28 - 29  
Veganer Schokoladen-Chip-Kokosnuss Keks ohne Zucker (vegan, zuckerfrei) , Seite:30  
Zitronen-Blaubeer-Plätzchen ohne Zucker (vegan, zuckerfrei), Seite: 31  
Zuckerfreie Pistazien-Plätzchen (vegan, zuckerfrei), Seite: 32  
Zuckerfreie und vegane Zimtsterne (vegan, zuckerfrei), Seite: 33 - 34  
Zuckerfreie Walnuss-Kekse (vegan, zuckerfrei), Seite: 35

## **Index:**

Glutenfreie und vegane Kekse für die Weihnachtszeit, Seite: 37 - 71



Apfel-Zimt-Haferflocken Kekse (vegan, glutenfrei), Seite: 37 - 38  
Cranberry-Ingwer-Plätzchen ohne Gluten (vegan, glutenfrei), Seite: 39 - 40  
Glutenfreie Haferflocken Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 41 - 42  
Glutenfreie Kürbiskuchen-Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 43 - 44  
Glutenfreie Lebkuchenherzen (vegan, glutenfrei), Seite: 45 - 46  
Glutenfreie Nuss-und-Samen-Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 47 - 48  
Glutenfreie und vegane Vanillekipferl (vegan, glutenfrei), Seite: 49 - 50  
Glutenfreie Zimtsterne (vegan, glutenfrei), Seite: 51  
Haselnuss-Schneebälle (vegan, glutenfrei), Seite: 52  
Kokos-Kardamom-Kekse (vegan, glutenfrei), Seite: 53  
Kokosmakronen ohne Ei (vegan, glutenfrei), Seite: 54  
Lebkuchenmänner mit glutenfreiem Teig (vegan, glutenfrei), Seite: 55 - 56  
Mandelbutter-Plätzchen ohne Gluten (vegan, glutenfrei), Seite: 57  
Mandel-Rosinen-Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 58  
Marzipankartoffeln (vegan, glutenfrei), Seite: 59  
Rosmarin-Orangen-Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 60  
Vegane Pistazien Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 61  
Vegane Schoko-Kirsch-Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 62 - 63  
Vegane Schokoladen-Chip-Cookies (vegan, glutenfrei), Seite: 64 - 65  
Vegane Schokoladen-Ingwer Plätzchen (vegan, glutenfrei), Seite: 66 - 67  
Veganer Fruchtebrot - Kekse (vegan, glutenfrei), Seite: 68  
Veganer Marzipanstollen (vegan, glutenfrei), Seite: 69 - 70

## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koche-nord.de](http://www.koche-nord.de) 



Auf [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 39.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen  
Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koche-nord.de](http://www.koche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)