

Petra Canan, Heidi Terpoorten

# Tierfrei Schnauze

## Weihnachtswunder & Sternenstaub



*Süßer die Töpfe nie klingen ...*



Rezepte für den TM31 und TM5

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn dieses Buch vor euch auf dem Tisch liegt, liebt ihr die Weihnachtsstimmung ebenso wie wir.

Die tiefe Sehnsucht nach Verbundenheit, Ruhe, Geborgenheit, Frieden, Freude, lachenden Kinderaugen und glücklichen Momenten in dieser Zeit, wollen wir euch versüßen mit unseren Rezepten für die Weihnachtszeit.

Das Fest mit lieben Menschen gemeinsam zu feiern, Zeit füreinander zu haben bei einem adventlichen Kaffee oder einem gemeinsamen Essen und das dann noch vegan – was gibt es Schöneres?

Wir haben für euch weihnachtliche Gewürzmischungen sowie Nougat und Marzipan, leckere Kuchen und Torten für die Festtage, jede Menge Plätzchen, traditionelle sowie auch komplett neue Rezepte, Lebkuchen, Stollen und Früchtebrote kreiert. Unter anderem findet ihr Rezepte fürs Weihnachtsfrühstück, Salate und Vorspeisen für festliche Menüs, Hauptgerichte und Beilagen, winterliche Desserts und Getränke sowie Punsch, Bowle und Weihnachtscappuccino ....

Und: Wie ihr es von uns gewohnt seid, gelingen unsere 100 Prozent pflanzlichen Rezepte mit und ohne TM31 oder TM5. Auch andere Hochleistungsmixer oder Küchenmaschinen helfen euch dabei unsere leckeren Rezepte umzusetzen und überraschend tolle Köstlichkeiten auf den Weihnachtstisch zu zaubern.

Wir wünschen euch gutes Gelingen mit

# Weihnachtswunder Sternenstaub.

&

Petra Canan & Heidi Terpoorten

# Inhaltsverzeichnis



## Gewürze, Nougat & Marzipan

Spekulatiusgewürz

Weihnachtsgewürz/Lebkuchengewürz

Marzipan

Nougat

Bratapfelgewürz

Tonkazucker



## Kuchen & Torten

Linzer Torte

Weihnachtskuchen

Bratapfelkuchen

Traum-Wellen

Schneebälle

X-mas Cheesecake mit Granatapfel

Florentiner Himbeertorte

Spekulatius-Orangen-Torte - ohne backen

Dattel-Cranberry-Torte - glutenfrei, zuckerfrei



## Plätzchen & Lebkuchen

Ausstecherle  
Vollkorn-Hanf-Nougat-Kringel  
Vollkorn-Chia-Bananen-Softies  
Vollkorn-Sesam-Cranberry-Bergle  
Gebrannte Pinientaler  
Matcha-Kipfla  
Bratapfel-Softies  
Doppelte Walnuss Herzen  
Florentiner  
Zimtstern küsst Kokoshäufchen  
Jojo-Kekse  
Cantuccini à la Geli  
Traumstücke  
Maroni-Orangen-Stückle  
Schwarz-Weiß-Gebäck mal anders  
Dattelsandwich  
Marzipanstäubchen  
Spritzgebäck  
Zipfelmützchen  
Chia-Nougatbusslerl  
Terrassenplätzchen/Spitzbuben  
Schäumle mit Kicherschnee  
Kicher-Makronen  
Gefüllte Espresso-Plätzchen  
Marmeladenbrötle  
Gewürzspekulatius  
Gewürzschnitten  
Nussecken  
Tea Time Cake/Pasty

Baumkuchenspitzen  
Schokoladenbrot  
Inka-Lebkuchen  
Glühwein-Lebkuchen  
Amaranth-Kartoffel-Lebkuchen  
Chia-Lebkuchen zum Ausstechen  
Schnelle Lebkuchenschnitten



### Stollen & Früchtebrot

Fruit & Malt Loaf - englisches Früchtebrot  
Apfel-Früchtebrot  
Dattel-Schokoladenbrot  
Feigen-Marzipan-Stollen ruck-zuck  
Knollen-Stollen und Konfekt (TM5)  
Vollkornstollen



## Pralinen

- Gebrannte-Sesam-Mandeln
- Schokonüsse (Rentierkacke)
- Trüffel-Eiskonfekt
- Rumbruchkugeln
- Beschwipste Cashew-Pralinen
- Beschwipste Bratapfel-Pralinen



## Frühstück



Bratapfel-StreuMix  
Punsch-Marmelade  
Orangen-Ingwer-Marmelade  
Walnuss-Kürbis-Marmelade  
Bratapfelmarmelade  
Apfel-Zwiebelschmalz  
Rühreyer  
Sternenstaub-Brötchen  
Gesunde Chia-Pancakes  
Pfannkuchen (Crepes)



### Vorspeisen & Beilagen

Orangen-Dattel-Vinaigrette (Salatsoße auf Vorrat)  
"Mozzarella"  
Salattorte  
Topinambur-Apfel-Salat  
Süßkartoffel-Salat  
Orientalischer Petersiliensalat  
Dattlrollchen mit Haydari-Dip  
Crunchy Blumenkohl

Gerösteter Rosenkohl  
Fruchtiges Rotkraut  
Scharfe Erdnussuppe  
Maronensuppe  
Kräuter-Tofu-Bällchen in Gemüsebrühe



### Hauptgerichte & drumherum

Braten-“Rahm“-Soße  
Zwiebelsoß'  
Orangen-Mohn-Soße  
Erdnusssoße  
Kartoffelklöße halb halb  
Hefebrezknödel  
Kartoffelspiralen-Gratin  
Perfekte Spätzle  
Grießsterne  
Nussbraten in Blätterteig  
Gemüse-Hackbraten mit Fächerkartoffeln  
Linsen-Bratenmedaillons  
Grünkern-Bratenmedaillons



## Desserts

Lebkuchen-Tiramisu

Schlesische Mohnklöße - Schichtdessert

Lebkuchen-Chia-Mousse

Weihnachtsgrütze

Bratapel-Eis

Cantuccini-Pfirsich-Dessert

Bratapel mit Marzipansoße

Süße Quitten - Ayva Tatlısı

Asure / Noahs Festmahl

Süßer Kürbis - Kabak Tatlısı



## Getränke

Rote-Nasen-Punsch

Eyerpunsch

Orangen-Glühwein

Heiße Granate

Heiße Kirschbowle

Fruchtige Rotwein-Bowle

Cappuccinopulver "Sternenstaub"

# **TierfreiSchnauze (veganes) Backen - was wichtig ist und mehr ...**

Auch beim veganen Backen verwenden wir mit Vorliebe Bioprodukte. Zum einen ist das Ergebnis - unserer Erfahrung nach geschmacklich wirklich besser und zum anderen schonen wir damit die Umwelt und uns selber durch ein Weniger an Pestiziden und durch bodenschonendere Anbaumethoden.

Der wichtigste Punkt überhaupt, damit Teige locker und fluffig werden, ist das Rühren. Gerade bei veganen Teigen doppelt so wichtig. Im Gegensatz zu normalen Rührgeräten, womit Teige oft lange gerührt werden müssen, ist bei Hochleistungsmixern das Gegenteil der Fall. Zuerst wird alles außer Mehl und Stärke gut durchgemixt und dann zum Schluss nur gaaaaanz kurz eingerührt. Wenn ihr das Mehl zu lange einrührt, wird der Kuchen fest und teigig.

## **Mehl**

Wir verwenden sehr gerne Dinkelmehl für unsere Bäckerei, da es das ursprünglichere und bekömmlichere Mehl ist. Weil auch Allergiegeplagte Dinkelmehl besser vertragen, bietet sich Dinkel an, vor allem in Bioqualität.

Oftmals mischen wir das Mehl mit einem Anteil Vollkorn, um möglichst vollwertig zu backen. Hier sind, wie bei unseren Rezepten üblich, der jeweiligen Kreativität und individuellen Handhabung keine Grenzen gesetzt.

## **Wichtig dabei:**

Vollkornmehle binden 10 bis 20 Prozent mehr Wasser als weiße Mehle, weil sie neben der wasserbindenden Stärke -

anders als weiße Mehle - zusätzlich Kleie enthalten, die ebenfalls Wasser bindet, und Vollkornmehl braucht mehr Zucker!

Je feiner ein Vollkornmehl also gemahlen wurde, desto schneller saugt es Flüssigkeit auf. Teige mit Vollkornmehl müssen daher ein bisschen feuchter sein als solche mit weißen Mehlen. Zudem sollten sie ein wenig ruhen, bis sie die perfekte Backkonsistenz erreicht haben.

Sollte der Teig - egal aus welchem Mehl - zu feucht geraten sein, einfach vor oder nach dem Ruhen noch etwas Mehl hinzugeben.

Und wenn der Teig zu trocken, fest oder krümelig ist, noch etwas Flüssigkeit unterrühren oder verkneten.

Wenn wir in den Rezepten nur **Mehl** angegeben haben, gehen wir von einem des **Types 405, 550 (helles Weizenmehl) oder 630 (helles Dinkelmehl)** aus, da dies das handelsübliche ist.

Verwenden wir beispielsweise andere Typen oder Vollkorn, ist es extra angegeben. Dinkelmehl könnt ihr meistens mit Weizenmehl austauschen und andersherum ...

**Lupinenmehl** aus Süßlupinen verwenden wir sehr gerne als Eigelb-Ersatz (Geschmack und Farbe). **Süßlupinenmehl bekommt ihr in Reformhäusern, Bioläden (evtl. danach fragen) oder online (z.B. unter [www.alles-vegetarisch.de](http://www.alles-vegetarisch.de)).**

### **Kekse/Plätzchen formen, ausstechen, backen**

Bitte mit möglichst wenig zusätzlichem Mehl formen und ausrollen. Sonst werden die Teige zu trocken!

Zwischen zwei Lagen Backpapier lassen sich vor allem feuchte Teige ohne Mehl und ohne Festkleben ausrollen.

In kleinen Portionen ausstechen und backen, Restteig wieder in den Kühlschrank stellen. Ungebackenes Gebäck nie auf ein noch heißes Backblech legen.

Manchmal lohnt es sich, Probekekse zu backen und gegebenenfalls die Teigbeschaffenheit zu verändern durch erneute Hinzugabe von gemahlenden Mandeln, Nüssen oder Mehl.

Beim Backen ist zu beachten, dass Kekse oftmals sehr schnell fertig sind. Je nach Backofen kann die Zeit sehr variieren, daher bitte eher auf die Farbe der Kekse achten als auf die angegebene Backzeit.

Fertig gebackene Kekse vorsichtig mit einer Teigkarte vom Backblech nehmen und auf Kuchengitter (falls im Rezept nicht anders angegeben) abkühlen lassen. Nicht aufeinanderlegen, bevor das Gebäck vollständig abgekühlt ist.

## **Aufbewahren**

Das Gebäck erst in Blechdosen aufbewahren. Auch Behälter aus Glas oder Holz bieten sich an. Wenn es komplett abgekühlt ist und am besten Sorte für Sorte getrennt, dann bleibt der jeweilige Geschmack am besten erhalten.

Wir geben zwischen die einzelnen Schichten eine Lage Backpapier oder Brotpapier. Falls im Rezept nicht anders angegeben kühl und trocken lagern.

## **Ei-Ersatz**

Traditionell werden Eier als Bindemittel verwendet, zudem sorgen sie in manchen Teigen für Lockerheit. Als Ersatz verwendet man am besten **Sojamehl und Wasser**: 1 EL Sojamehl und 2 EL Wasser entsprechen einem Ei. **Aus Allergiegründen versuchen wir dennoch weitgehendst in unseren Rezepten darauf zu verzichten.**

**Pfeilwurzelstärke/Pfeilwurzelmehl - unser Ei-Ersatz Favorit:** Sie macht Teige viel lockerer, elastischer und verhält sich hier ähnlich wie Eiweiß, daher

**Pfeilwurzelstärke nicht einfach durch anderes austauschen! Sojamehl ist möglich. Pfeilwurzelstärke/Pfeilwurzelmehl bekommt ihr in Reformhäusern, Bioläden (evtl. danach fragen) oder online.**

**Leinsamen:** (150 g, 30 Sek./St. 10) ist schnell selber gemahlen und auf Vorrat hergestellt. Bitte im Kühlschrank aufbewahren, da Leinsamen Omega 3 Fettsäuren enthalten und schnell verderben. In wenig Wasser (5 g/50 ml/5 Min.) gequollen, ebenfalls ein toller Ei-Ersatz (etwa 1 Ei). **Chiasamen** sind hier ähnlich verwendbar.

**Apfelmark/-mus:** 60 bis 80 g pro Ei für etwas feuchtere Kuchen oder Muffins.

**1 kleine oder ½ reife Banane** für 1 Ei, wenn der Bananengeschmack dazu passt. Dann bitte ¼ mehr Backpulver verwenden!

**Lupinenmehl** aus Süßlupinen verwenden wir sehr gerne als Eigelb-Ersatz (Geschmack und Farbe).

Bei einigen Rezepten ist es sehr wichtig, die angegebene Sojamehl-Variante zu benutzen bzw. Sojacuisine oder Sojadrink, Sojajoghurt, da es hier vor allem um das enthaltene Sojalecithin geht. Das bindet Teige hervorragend und ist manchmal einfach kaum ersetzbar. Sojalecithin gibt es auch extra zu kaufen, etwa in Apotheken oder Drogeriemärkten. Es ist ein Abfallprodukt der Ölpresung und dient als wichtiger Emulgator zum Vermischen von Bestandteilen. Daher in manchen Teigen unverzichtbar!

Tipp: Da kaum noch Bestandteile der Sojabohne enthalten sind, wird es oft sehr gut vertragen, auch wenn eine



Sojaunverträglichkeit besteht.

### **Backpulver**

1 Päckle Backpulver (es sind unterschiedliche Größen im Handel) ist laut Packung ausreichend für 500 g Mehl.

1 gehäufte TL entspricht etwa 5 Gramm.

Wir verwenden veganes Weinsteinbackpulver (aus veganer, gelatinefreier Weinproduktion), da es kein Phosphat enthält, dadurch milder ist im Geschmack und nicht auf der Zunge prickelt.

### **Hefe**

Teige mit frischer Hefe gelingen oft besser als jene mit Trockenhefe. Dunklere Hefe hat einen intensiveren Geschmack (nicht unbedingt positiv) als hellere.

Trockenhefe lässt sich viel länger aufbewahren als frische Hefe.

Frische Hefe lässt sich problemlos einfrieren.

1 Hefewürfel hat 42 g und reicht für 1 kg Mehl. 1 Tüte Trockenhefe genügt meistens für 500 g Mehl.

### **Zucker/Sirup**

Wir verwenden in unseren Rezepten häufig Rohrohrzucker, der aus Zuckerrohr gewonnen wird. Gebleichte, helle Rohrohrzuckerarten sind nicht immer vegan, da sie mithilfe von Tierkohle entfärbt werden! Hier ist also Vorsicht geboten.

Raffinierter Haushaltszucker ist nach Herstellerangaben vegan.

Birkenrindenzucker/Xylit/Xucker kann eins zu eins mit den angegebenen Mengen Rohrohrzucker oder Haushaltszucker getauscht werden.

Kokosblütenzucker verhält sich beim Backen vorwiegend nur in Verbindung mit Schokolade positiv! Daher aufpassen bei der Verwendung zum Backen!

Generell backen wir gerne mit Vollrohrzucker. Bei hellen Massen passt er aber farblich oft nicht, wobei wir dann auf hellen Rohrohrzucker ausweichen. Haushaltszucker ist ebenso möglich.

Den angegebenen Sirup in unseren Rezepten (Agavendicksaft, Apfeldicksaft, Kokosblütensirup etc.) könnt ihr notfalls gerne austauschen. Achtet nur bitte darauf, dass Sirups eine unterschiedliche Süßkraft und Konsistenz haben.

**Pflanzendrink oder Pflanzencuisine** ist nicht nur Milch- oder Sahneersatz, sondern auch köstlich und gesund.

Zum Backen sind grundsätzlich alle erhältlichen Pflanzendrinks/Cuisines möglich. Bei Reisdinks ist Vorsicht geboten, klappt nicht immer mit gutem Ergebnis. Am liebsten verwenden wir Mandel-/Nussdrinks oder Sojadrinks.

### **Gelieren**

Anstatt Gelatine verwenden wir reines **Agar Agar** (Reformhaus)! Aufpassen, da dies immer aufgeköcht werden muss, sonst geliert es nicht. Nicht verwechseln mit Agartine, Agaranta etc. (enthält Stärke) - hier Gebrauchsanweisung beachten.

### **Schokolade**

Vegane Schokolade wird inzwischen fast überall angeboten, auch zartbitter ist oft schon vegan. Bitte darauf achten, dass Kakao und Schokolade aus fairem Anbau stammen, da hier ausschließlich Erwachsene arbeiten.

### **Schlagcreme**

Für Torten etc.

Das beste Ergebnis haben wir mit der Schlagcreme von Schlagfix, die gibt es in zwei Fettstufen. Je höher die Fettstufe, umso besser für Torten etc. Im veganen Versandhandel oder in veganen Supermärkten gibt es 1-Liter-Tetrapacks, das ist die „fetteste“ Variante. Sonst gibt es oftmals die handelsüblichen

200-g-Tetrapackungen zu kaufen.

Grundsätzlich ist für das Aufschlagen wichtig, dass **die Schlagcreme gut gekühlt ist** und wer unseren Alleskönner verwendet: Das Messer darf nicht defekt sein! Bei uns gelang das Schlagen erst, nachdem wir das Messer erneuert hatten.

Beim Schlagen den Messbecher weglassen und mit Rühraufsatz und Garkörbchen auf dem Deckel auf Stufe 3-4 aufschlagen. Bei hohem Fettgehalt ca. 1-2 Minuten, bei geringerem bis zu 3 Minuten. Für feste Tortencreme 3 bis 4 Päckchen Sahnesteif dazugeben. Kakao etc. gegen Ende zufügen.

Vegane Schlagcreme dickt beim Kühlen nach.

Unsere tolle Schlagcreme zum Selbermixen findet ihr in unserem Backbuch "Backe backe Kuchen" oder auf unserem Blog [www.tierfreischnauze.de](http://www.tierfreischnauze.de).

## **Fette**

Öle, besonders neutrale Öle, eignen sich sehr gut zum Backen. Rapsöl/Albaöl wird bspw. aus meist heimischer Rapssaat gepresst und ist reich an ungesättigten Fettsäuren (mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren). Ein weiterer Vorteil ist, dass nur etwa die Hälfte bis zu Dreiviertel im Vergleich zu veganer Margarine benötigt wird.

Wir verwenden hier oft hochohitbares Sonnenblumenöl/Bratöl.

Im Handel gibt es mittlerweile verschiedene Sorten an veganer Margarine. Manche sind härter und manche

weicher, was oftmals bei der Teigkonsistenz eine Rolle spielt. Die besten Backergebnisse mit Margarine erzielen wir mit Alsan Bio. Sie kommt auch dem Buttergeschmack am nächsten.

Aufgrund der Palmölproblematik und der radikalen Abholzung des Regenwalds bemühen wir uns, immer mehr Öle zum Backen zu verwenden. Probiert es aus, es klappt wunderbar.

## **Backofen**

Jeder Backofen verhält sich beim Backen anders, nur durch Üben und Wiederholen kommt ihr drauf, wie eurer am besten funktioniert und "tickt".

Deshalb nicht verzagen und zur Not Petra und Heidi fragen ...

Temperatur- und Zeitangaben können bei euch grundsätzlich variieren. Bitte ausprobieren und anpassen.

Daher ist es wichtig, beim Backen die **Stäbchenprobe** nicht zu vergessen. Hierfür mit einem Holzstäbchen vorsichtig in die Mitte stechen. Bleiben beim Herausziehen Teigreste daran haften, einfach noch ein wenig weiter backen. Dann die Stäbchenprobe wiederholen.

Grundsätzlich werden Kuchen etc. immer im **vorgeheizten Backofen** gebacken und wenn nicht anders angegeben auf mittlerer Schiene.

## **Hilfreiches zum Backen generell**

**Backformen** unterschiedlichster Arten und **Ausstecher** für Plätzchen: Wir verwenden Springformen in aller Regel mit dem Durchmesser 24 oder 26 cm, Kastenform ca. 25 cm.

**Backpinsel** dürfen nicht „haaren“ und sollten daher von guter Qualität sein. Wir verwenden gern Silikonbackpinsel.

Zudem hilft **ein kleines Nudelholz/Teigroller** beim Teigbe- und -verarbeiten sehr. Die großen sind für

ausgerollte Teige und Blechkuchen natürlich ebenfalls hilfreich.

**Spritzbeutel zum Dekorieren oder Füllen** gibt es ganz unterschiedliche. Zur Not geht's auch mit einem gefüllten Gefrierbeutel: einfach eine Ecke abschneiden und dem Dekorieren steht nichts mehr im Weg.

Ein **Tortenring** gibt Halt beim Belegen oder Schichten von Torten.

Mehrfach zu verwendendes umweltfreundliches **Backpapier, Dauerbackfolien** oder **Silikon-Matten** sind extrem hilfreich.

**Teigkarten oder Spachtel** helfen bei Torten die Form herzustellen und sie zu glätten. Des Weiteren um Plätzchen aufs oder vom Backblech zu transportieren.

Für den Abrieb von Zitruschalen ist ein **Zestenreißer** oder eine **feinporige Reibe** hilfreich und sollte in keinem Haushalt fehlen.

In unseren Rezepten wurde "getrocknet" mit "getr." abgekürzt, "gerieben" mit "ger.", "gestrichen" mit "gestr." und "gehäuft" mit "geh.".

Je nach Hunger werden ca. 4 Personen von unseren Rezepten satt.

Die mit \* markierten Zutaten findet ihr zum Selbermachen in diesem Buch.

Die Rezepte von unserem Kräutersalz, Suppengrundstock, Bratensoßenpaste und Ingwergrundstock findet ihr in Band 1 oder auf unserem Blog [www.tierfreischnauze.de](http://www.tierfreischnauze.de). Unsere selbst gemachte Schlagcreme, Backtrenncreme und das Feenzauberstreu findet ihr in "Backe backe Kuchen" oder ebenso im Blog.

Erklärung zu der angegebenen Zubereitungszeit:

Die erste Zeit ist die komplette Beschäftigungs- und TM-Zeit (z. B. Obst/Gemüse schneiden und Separates anbraten + TM-Arbeits-/Kochzeit).

Die zweite Zeitangabe ist die zusätzliche Zeit, wie Back-, Einweich- oder Gehzeit. Unsere Zeitangaben sind Circa-Angaben.

Bei Fragen stehen wir wie immer selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Blog: [www.tierfreischnauze.de](http://www.tierfreischnauze.de)

Facebook: Gruppe: Veggi-Thermohexen / TierfreiSchnauze

Alle Rezeptfotos findet ihr auch auf unserem Blog unter der Kategorie "Bücher".

**Thermomix® ist eine geschützte Marke.** Der Name wird hier nur genannt, da dieses Gerät (TM31 und TM5) bei der Zubereitung dieser Rezepte verwendet wird. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Größere, harte Zutaten müssen immer in Stücken in den TM gegeben werden, auch wenn es mal nicht im Rezept steht. Gebrauchsanweisung beachten!

Wir versichern, dass alles ausreichend getestet und kontrolliert wurde.



Weihnachtsgewürz S.→

Bratapfelgewürz S.→

Spekulatiusgewürz S.→

Tonkazucker S.→

Marzipan S.→

Nougat S.→

## **Spekulatiusgewürz**

- 1 EL Zimt**
- 1 EL getr. Nelken**
- 1 EL Kardamomkapseln**
- 1 TL Piment**
- 1 Sternanis**
- ½ TL Muskatblüte/Macis**
- ½ Vanilleschote**

im Mixtopf **30 Sek./St. 10** mahlen.



## Weihnachtsgewürz/Lebkuchengewürz

- 4 ca. 8 cm. lange Zimtstangen**
- 1 EL getr. Nelken**
- 1 EL Koriandersamen**
- 1 EL Kardamomkapseln**
- 1 TL Ingwerpulver**
- 1 TL Anissamen**
- 1 TL Fenchelsamen**
- ½ TL Pimentpulver**
- 1 Msp. Muskat**
- 2 EL braunen Zucker**
- 1 Vanilleschote**
- getrocknete Schale 1 Bio-Orange**
- 2 ½ EL Milchreis**

in den Mixtopf geben und **30 Sek./St. 10** mixen.  
Einmal tiiieefff einatmen ... Wahnsinn, oder?

Die Schale der Orange schälen wir mit dem Sparschäler ab und trocknen sie auf der Heizung oder bei Restwärme im Backofen.

Für Lebkuchen und zum Verfeinern von Plätzchen, Früchtebrot, Kuchen, Stollen, Tee, Punsch, Glühwein, Likör und und und ...

## Marzipan

### **250 g Rohrohrzucker**

im Mixtopf **1 Min./St. 10** zu Puderzucker pulverisieren. Umfüllen.

### **250 g enthäutete Mandeln**

im Mixtopf **1 Min./St. 10** mahlen, evtl. zwischendurch mal runterschieben.

### **50 g Amaretto oder Mandelsirup den Puderzucker**

zugeben und **1 Min./St. 10 mithilfe des Spatels** verkneten.

Alles auf eine Arbeitsplatte schütten, mit den Händen noch mal durchkneten und einen Strang formen. Verpackt kühl lagern.

## Nougat

**150 g Haselnüsse ohne Haut** in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Ca. **3 Min.** abkühlen lassen.

**150 g braunen Zucker**

im Mixtopf **10 Sek./St. 10** pulverisieren.

**150 g vegane zartbittere Schokolade in Stücken**

einwiegen und **10 Sek./St. 10** zerkleinern.

**Geröstete Haselnüsse**

zugeben und **30 Sek./St. 10** mixen, evtl. dazwischen die Masse nach unten schaben.

Die Masse in Silikonförmchen füllen oder alternativ auf Frischhaltefolie streichen und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Verpackt kühl lagern.

Nougat könnt ihr pur genießen, in Kuchen und Torten weiterverarbeiten oder als Pralinenfüllung verwenden.

## Bratäpfelgewürz

**150 g braunen Zucker** in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd anschmelzen lassen, aber nicht komplett. Wenn es anfängt zu schmelzen: Herd ausschalten und ein bisscheniterrühren. Die Zuckermasse sollte bis zur Hälfte geschmolzen sein.

Anschließend am besten auf Backfolie schütten und auskühlen lassen, bis sie hart ist. Dann in den Mixtopf geben.

**3 getr. Nelken**  
**5 Kardamomkapseln**  
**1 ca. 5 cm lange Vanilleschote**  
**10 g Zimtstangen**  
**1 Prise Muskat**  
**10 Körnle Anissamen**  
**30 g Speisestärke**

dazugeben und **1 Min./St. 10** pulverisieren.

Bratäpfel vor dem Backen damit bestreuen, oder aber auch lecker in Apfelkuchen und Desserts.

Die Stärke ist übrigens nötig, damit das Pulver nicht zusammenklebt.

# Tonkazucker

**1 Tonkabohne**

**150 g Vollrohrzucker**

im Mixtopf **1 Min./St. 10** pulverisieren.

**50 g Vollrohrzucker**

dazugeben. **5 Sek./St. 3** unterrühren.

Tonkazucker könnt ihr überall anstelle von Vanillezucker verwenden. Wir lieben dieses Aroma sehr ...

Das Rezept für unseren Vanillezucker findet ihr in Band 1 oder in "Backe backe Kuchen".