

A top-down view of various gingerbread cookies, some shaped like stars and others like simple rectangles, decorated with white icing. They are scattered on a light-colored, textured fabric surface. Interspersed among the cookies are cinnamon sticks and whole walnuts. An orange ribbon is draped across the bottom of the scene. The entire composition is framed by a white border.

Miriam und Co Kg

REZEPTBUCH

DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI

Dezember 2024, Miriam Wechner



Tip:
Für extra
Geschmack kannst
du einen kleinen
Schuss Ahornsirup
hinzufügen.

Schoko-Hafer- Sterne

Zutaten für ca. 35 Stück:

- 160 g Bauckhof Hafermehl
- 80 g Bauckhof Haferflocken Zartblatt
- 1 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 130 g Margarine
- 30 g Kakaonibs

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4-5 mm dick ausrollen.
2. Sterne ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Plätzchen für 15 Minuten backen.
3. Die Plätzchen 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter legen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen eintauchen, etwas abstreifen und auf Backpapier trocknen lassen. Bevor die Schokolade fest ist, ein paar Kakaonibs drauf streuen.





Tip:
du kannst gerne
auch noch ein
bisschen Kurkuma in
Pulverform
untermischen

Ingwershot

- 150 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
- 500 g Wasser
- 150 g Zitronensaft, frisch gepresst (aus 3-4 Zitronen)
- 180 g Honig

Zubereitung:

1. Ingwer schälen und zerkleinern (am besten mit Pürierstab oder einem starken Mixer)
2. Wasser zum Ingwer hinzufügen und köcheln lassen. Mixtopfinhalt in ein feines Sieb geben und mit einem Löffel ausdrücken. Danach den Ingwersud abkühlen lassen (auf ca 40 Grad)
3. Zitronensaft und Honig zugeben. Alles gut verrühren und in Flaschen umfüllen und in den Kühlschrank stellen.
4. Jeden Tag als Immunboost genießen.





Dominosteine

- 1 Pck. Bauckhof Brownies glutenfrei
- 1-2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Butter
- 100 ml Pflanzenmilch
- Für die Schichten
- 200 g Fruchtgelee oder Konfitüre (ohne große Stücke)
- 5 g Agartine Pulver
- 300 g Marzipanrohmasse
- 100 g Zartbitterschokolade (evtl. laktosefrei oder pflanzlich)
- 100 g (vegane) Sahne

Zubereitung:

1. Den Brownieteig nach Packungsanleitung mit zusätzlich 1-2 TL Lebkuchengewürz vorbereiten und bei 175 °C bei Ober-/Unterhitze für ca. 25-30 Minuten backen.
2. Zum Backen der Dominoschnitten eignen sich ein rechteckiger Backrahmen (20 x 20 cm) oder eine entsprechende Silikonform wunderbar. Zur Sicherheit sollte der Backrahmen innen mit Backpapier ausgekleidet werden, damit der Teig nach dem Backen nicht fest haftet. Gut auskühlen lassen.
3. Die Konfitüre in einem kleinen Kochtopf erhitzen, das Agartinepulver unterrühren und die Masse 2 Minuten lang köcheln lassen. Auf dem Brownieboden gleichmäßig verteilen. Auskühlen und erhärten lassen.





4. Marzipan zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem passenden Quadrat in Größe der Form ausrollen und auf das Gelee legen – ganz leicht festdrücken.

5. Nun wird die Ganache vorbereitet. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokolade dazugeben und in der heißen Sahne schmelzen lassen – gelegentlich umrühren. Die Ganache auf das Marzipan geben und glattstreichen. So lange kaltstellen, bis die Masse erhärtet ist.

6. Alternativ für die Ganache können auch 150-200 g Kuvertüre mit einem EL Kokosöl verwendet werden – dadurch wird die Schokoschicht fester.

7. In 8 oder 16 Stücke schneiden und genießen. Wer mag, kann noch etwas weiße geraspelte Schokolade darüber streuen.





Kokosbuserln

- 4 Eiweiß
- 1 Tasse Kokosraspeln (ungezuckert)
- 1/2 Tasse Kokosblütenzucker oder Honig
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.
3. Kokosblütenzucker oder Honig langsam in die geschlagenen Eiweiße einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist.
4. Vanilleextrakt hinzufügen und vorsichtig unterheben.
5. Die Kokosraspeln in die Masse sieben und vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.
6. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Buserln sollten etwa walnussgroß sein und mit genügend Abstand zueinander platziert werden.
7. Die Kokosbuserln im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
8. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
9. Die Kokosbuserln sind besonders luftig und köstlich. Achte darauf, dass du die Eiweiße wirklich steif schlägst, um die besten Ergebnisse zu erzielen.





Zimtschnecken- Plätzchen

- 250 g glutenfreies Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 75 g Kokosblütenzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 2 EL Wasser
- 75 g brauner Zucker
- 1,5 TL Zimt

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Ei und weiche Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30x35 cm) ausrollen und dünn mit Wasser bepinseln.
4. Zucker mit Zimt vermengen und gleichmäßig auf den befeuchteten Teig streuen. Den Teig nun von der kurzen Seite her straff aufrollen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zimtschnecken-Rolle anschließend in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
6. Die Zimtschnecken-Plätzchen im Ofen ca. 12 Minuten backen, dabei zwischendurch beim Backen mit einem Tortenheber wieder etwas flach drücken. Vollständig erkalten lassen und genießen.





Schoko-Orangen- Müslibällchen

Für ca. 20 Bällchen:

- 200 g BauckHof Beeren Müsli
- 2 EL geh. Haselnüsse
- ½ TL Zimt
- 1 Orange
- 70 g gehackte Datteln
- 80 g (veganer Soja-) Quark
- 90 g Haselnuss-Schokoladenaufstrich
- 3 EL BauckHof glutenfreie Haferflocken Kleinblatt

Zubereitung:

1. Glutenfreies Beeren-Müsli mit gehackten Haselnüssen, Zimt, Saft und Schalenabrieb der Orange sowie gehackten Datteln in einen Multizerkleinerer geben und klein hacken.
2. Im nächsten Schritt Quark und Haselnuss-Schokoladenaufstrich zugeben, sorgfältig durchmengen und aus der Masse kleine Kugeln formen.
3. Die fertigen Kugeln in Haferflocken wälzen und sofort servieren oder alternativ bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren (hält sich gekühlt etwa 2-3 Tage).

Tipp: Für eine noch gesündere Variante kann statt des Haselnuss-Schokoladenaufstrichs weißes Cashew- oder Mandelmus und eine ordentliche Portion ungesüßtes Kakaopulver verwendet werden.





Tipp:
der perfekte Teig um
mit Kindern tolle
Kekse zu backen

Mürbeteig glutenfrei

Zutaten für den Grundteig:

- 300 g Mehl-Mix Kuchen Bauckhof
- 125 g Butter oder Margarine (kalt)
- 125 g Kokosblütenzucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Vanille
- Zitronen

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig vor dem weiteren Verarbeiten kalt stellen.
3. Grundteig für Mürbeteigkuchen oder Kekse.





Igel-Kekse

Grundteig ist Mürbteig:

- Siehe vorige Seite
- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Schokostreusel

Zubereitung:

1. Bereite den Teig zu, wie oben beschrieben
2. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in gleichmäßige Teigportionen teilen, mit den Händen zu kleinen Igelchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Die Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Igelkekse etwa Zweidrittel eintauchen und anschließend in Schokostreuseln wälzen, um die kleinen Igelstacheln zu formen.
4. Mit einem Zahnstocher und etwas geschmolzener Schokolade zwei Augen und eine Nase als Igelgesicht auf die Kekse tupfen. Festwerden lassen und genießen.





Spekulatius Granola

- 250 g Bauckhof Basismüsli
- 120 g Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 2 Nelken
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Zuckerpäckchen
- ½ Vanilleschote
- 1 TL Butter oder Kokosöl
- 1 Prise Salz
- Optional: Mandelstifte

Tipp:
eignet sich auch
perfekt als kleines
Geschenk im Glas

Rezept von Bauckhof

Zubereitung:

1. Die Kardamomkapsel öffnen und die Samen herausholen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen.
2. Den Honig zusammen mit der Butter in einen Topf geben und erwärmen. Die Gewürze in einen Mörser geben, gut zerstoßen und zum Honiggemisch geben. Alles miteinander verrühren und mit dem Basismüsli vermischen.
3. Das Müsli auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten und für 20min bei 170°C Ober-/Unterhitze backen – nach 10 Minuten alles wenden.
4. Das Müsli komplett abkühlen lassen, bevor es umgefüllt werden kann. Für eine vegane Variante einfach Kokosöl und Ahornsirup verwenden.





Foto von Bauckhof

Erdnuss-Schoko-Knusperkekse mit Hafermüsli

- 180 g Hafer-Müsli
- Schokoknusper
- 100 g glutenfreies Universalmehl
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche vegane Butter (oder pflanzlicher Fett-Ersatz)
- 100 g Erdnussmus
- 1 Ei (oder Ei-Ersatz)
- 70 g weiße vegane Kuvertüre

Zubereitung:

1. Bauck Hafer Müsli Schokoknusper, glutenfreies Universalmehl, Kakaopulver, Kokosblütenzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen.
2. Die weiche Butter, das Erdnussmus und das Ei zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Handrührgerät oder den Händen kräftig vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Aus der Masse etwa 20 runde, flache Kekse formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Die weiße Kuvertüre grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Kekse einseitig in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen.
6. Optionales Topping:
7. Wer mag, kann zusätzlich gehackte Erdnüsse auf die noch feuchte Kuvertürehälfte streuen.
8. Die Kekse vollständig trocknen lassen und anschließend genießen oder luftdicht verschlossen ühl aufbewahren.





Foto von Bauckhof

Plätzchen mit Orangencurd

- 300 g glutenfreies Universalmehl
- 4 Orangen
- 1 Zitrone
- 225 g Kokosblütenzucker
- 250 g vegane Butter
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser
- 3 Eier (oder pflanzlicher Ei-Ersatz)
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Orangen und Zitrone auspressen. Den Saft mit 100 g Zucker in einen Topf geben, aufkochen und bei niedriger Temperatur ca. 2 Minuten köcheln.
2. 100 g Butter in Flöckchen mit in den Topf geben und schmelzen lassen. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und langsam unter Rühren in die köchelnde Saftmischung geben.
3. Topf mit der Orangencreme von der Platte ziehen, 2 Eier verquirlen und in die nicht mehr kochende Masse rühren, dann abkühlen lassen.
4. Für die Plätzchen Mehl, Backpulver, restlichen Zucker (125 g), restliche Butter (150 g) und 1 Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher runde, wellige Plätzchen ausstechen. Bei jedem zweiten Plätzchen ein Loch einstechen. Plätzchen im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen.
6. Plätzchen aus dem Ofen nehmen, mit Orangencurd bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen mit Loch bedecken.





Dubai-Schokolade

- 150
- g Zartbitterschokolade (mind. 59 % Kakaogehalt, ersatzweise Zartbitterkuvertüre)
- 100
- g Taze Kadayif (Engelshaar, aus dem türkischen Supermarkt)
- 25
- g Butter
- 1
- El Tahin (Sesampaste)
- 100
- g Pistaziencreme (gezuckert)
- Salz

Zubereitung:

1. Die Reismudeln in einer Pfanne ohne Öl vorsichtig Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade in die Form gießen. Durch vorsichtiges Neigen und Wenden der Form einen etwa 1–2 cm hohen Schokoladenrand an den Seiten formen. Anschließend kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Reismudeln grob zerbrechen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Reismudeln darin unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die gerösteten Nudeln in eine Schüssel geben, mit Tahin, 100 g Pistaziencreme und 1 Prise Salz vermengen, bis eine gleichmäßige Paste entsteht. Etwas abkühlen lassen.
3. Die Reismudel-Pistazien-Masse ca. 5 mm dick auf die ausgekühlte Schokolade geben und gleichmäßig verteilen. Die Form erneut kalt stellen, bis die Masse vollständig ausgekühlt ist.
4. Die restliche geschmolzene Schokolade eventuell nochmals über dem heißen Wasserbad erwärmen, dann dünn über die Reismudel-Pistazien-Masse gießen. Anschließend erneut kalt stellen, bis die Schokolade vollständig ausgehärtet ist. Vorsichtig aus der Form lösen und servieren.
- 5.



Weihnachtliche Cake-Pops

- 1 Packung Bauck Brownies
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 2 Eier (oder pflanzlicher Ei-Ersatz, z. B. Leinsamen-Ei)
- 250 g weiche vegane Butter
- 100 ml Mandelmilch
- 125 g pflanzlicher Frischkäse (z. B. auf Mandel- oder Cashewbasis)
- 100 g Kokosblütenzucker (statt Puderzucker)
- 150 g vegane Kuvertüre
- 1 TL Kokosöl (statt Kokosfett)
- Schokostreusel, Salzbrezeln, Zuckeraugen nach Belieben
- Außerdem: Cake Pop Spieße

Rezept von Bauckhof



Weihnachtliche Cake-Pops

Rezept von Bäuckhof

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Browniebackform leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Den Beutelinhalt der Brownie-Backmischung in eine Schüssel geben. Spekulatiusgewürz, Eier (oder pflanzlichen Ei-Ersatz), 200 g vegane Butter und Mandelmilch hinzufügen. Mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz zu einem gleichmäßigen Teig verquirlen.
3. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
4. Die restliche vegane Butter (50 g) mit pflanzlichem Frischkäse in einer Schüssel cremig aufschlagen. Nach und nach Kokosblütenzucker einrühren, bis das Frosting glatt ist.
5. Den ausgekühlten Brownieteig fein zerkrümeln und gründlich mit dem Frosting vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit den Händen etwa 3–4 cm große Kugeln aus der Masse formen und diese gut festdrücken. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller setzen und die Kugeln für etwa 60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die vegane Kuvertüre grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. 1 TL Kokosöl hinzufügen und gut verrühren, damit die Schokolade geschmeidig wird.
7. Jeweils einen Cake Pop Spieß in die vorbereiteten Kugeln stecken. Anschließend die Kugeln vollständig in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Die überflüssige Schokolade durch leichtes Rollen zwischen den Händen abtropfen lassen.
8. Die Cake Pops umdrehen und in eine Styroporplatte oder einen geeigneten Halter stecken. Nach Wunsch mit Schokostreuseln, Salzbrezeln oder Zuckeraugen dekorieren.
9. Die Cake Pops vollständig trocknen lassen, bis die Kuvertüre fest ist.





Hafer Chai Energiebällchen

- 100 g Bauck Haferflocken Zartblatt
- 40 g Cashewmus
- 1 TL Honig
- 4 EL Wasser
- 1 TL Zimt
- 1 Nelke
- 1 Pimentkorn
- 1 Msp. Muskat, gemahlen
- 1 Msp Kardamom, gemahlen

Tipp:
Rolle die Bällchen in Kokosflocken, geriebenen Nüssen oder Backkakao - schmeckt lecker, sieht toll aus

Rezept von Bauchhof

Zubereitung:

1. Die Gewürze fein mahlen. 50 g Haferflocken Zartblatt in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten.
2. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Bällchen halten sich 3 Tage bei Zimmertemperatur oder eine Woche im Kühlschrank.





Zuckerfreies Granola

- 200 g Bauck Basismüsli Hafer
- 100 g Mandel, gehackt
- 50 g Kokoschips
- 25 g Kokosraspeln (oder noch mehr Kokoschips)
- 300 g Bauck Apfelmark
- 75 g Kokosöl
- 2 EL Zimt

Foto von Bauckhof

Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Dann das Apfelmark und geschmolzene Kokosöl zugeben, vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
2. Das Granola im Backofen bei 160 Grad Ober-Unterhitze für rund eine Stunde trocknen lassen. Alle 10 Minuten den Backofen etwas öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen. Dabei das Granola wenden. Falls die Granolamasse nach 60 Minuten noch feucht ist, weitere 15 Minuten im Ofen lassen.
3. Sobald das Granola durchgetrocknet ist, aus dem Ofen nehmen. Wichtig: komplett auskühlen lassen! In einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren und innerhalb von wenigen Wochen verbrauchen.





Haferwaffeln mit Haferkleie

- 50 g Bauck Hafermehl
- 50 g Bauck Haferkleie
- 50 g Bauck Maisstärke
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- je 1 Prise Zimt, Sternanis nach Geschmack
- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier

Tipp:
Frisch geriebene
Zitronen- oder
Limettenschale
geben ein
sommerlich frisches
Aroma

Foto von Bauckhof

Zubereitung:

1. Zuerst alle trockenen Zutaten vermischen.
2. Anschließend die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Nach und nach die Eier unterrühren.
4. Die trockenen Zutaten zufügen und zu einer cremigen homogenen Masse verrühren.
5. Den Teig portionsweise im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken. Dafür 1-2 EL Teig mittig auf die Backfläche geben und sanft zuklappen. Solange Backen, bis die Waffeln goldbraun sind.





Hafer Fudge

Rezept von Bauckhof

- 120 g Bauckhof Hafermehl,
120 g fester Honig
- 120 g Cashew- oder Nussmus
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Honig und Nussmus in einem Topf erwärmen, bis alles gut vermischt und flüssig ist. Vanilleextrakt und Mehl hinzufügen. Alles mit einem Holzlöffel gut vermengen. Die Masse ist weich, aber klebt nicht in den Händen.
2. Die Fudgemasse entweder in kleine Silikonformen drücken oder auf einem Stück Backpapier zu einem etwa 2 cm dicken Quadrat formen.
3. Das ganze 30 Minuten in den Gefrierschrank oder 120 Minuten in den Kühlschrank stellen und aus der Form lösen oder in kleine Stücke schneiden





weihnachtliche Kürbissuppe

- 500 g Hokkaido Kürbis
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Karotten
- 1 EL Kokosfett
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 BIO Orange
- 2 cm frische Ingwerwurzel
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise gemahlenes Piment
- 1 Prise gemahlene Chili
- 1 Bund frische Kräuter von der Fensterbank z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 200 ml Kokosmilch

Tipp:
wenn Du Hokkaidokürbis nimmst, musst Du ihn nicht schälen. Seine Schale wird durchs Kochen weich und kann einfach mitgegessen werden.

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.
2. Karotten schälen und klein schneiden. Ingwer klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Orange mit heißem Wasser waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Tipp: vorausgesetzt sie ist Bio, kann man die Orangenschale super verwerten. In der äußeren Schicht der orangenen Schale steckt das ätherische Orangenöl und damit das meiste Aroma.
4. In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Kürbis, Knoblauch und Karotten dazu geben und alles mit der Brühe ablöschen. Auf mittlerer bis kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Sobald der Kürbis ein bisschen weich wird, geben wir die Gewürze dazu, damit sie Ihr Aroma durchs Kochen voll entfalten. Kürbissuppe, solange weiter köcheln, bis das Gemüse weich, aber gerade noch bissfest ist.
6. Orangensaft dazugeben, alles abschmecken und mit dem Pürierstab solange pürieren, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Optional mit Sahne bzw. Pflanzensahne und mit frischen Kräutern verfeinern und sofort heiß servieren.





*Flammkuchen mit veganer
Sauerrahmsauce,
Frühlingszwiebeln,
Schinkenstückchen, Rote Beete
und Apfel*

Rezept von Bauckhof

- Veganer Sauerrahm (als Sauce für den Boden)
- Frühlingszwiebeln (in Ringen)
- Schinkenstückchen (veganer Schinken oder Räuchertofu als Ersatz)
- Rote Beete (in dünne Scheiben geschnitten)
- Apfel (in dünne Scheiben geschnitten, am besten eine säuerliche Sorte)

Zubereitung:

1. Den Flammkuchenboden mit der veganen Sauerrahmsauce bestreichen.
2. Die Frühlingszwiebeln, Schinkenstückchen, Rote Bete und Apfel gleichmäßig auf der Sauce verteilen.
3. Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für ca. 10-12 Minuten backen, bis der Rand knusprig und goldbraun ist.
4. Optional: Mit etwas frischem Pfeffer oder Walnüssen garnieren.





Tipp:
die Sauerrahmsauce
unbedingt gut
würzen und vielleicht
sogar
Basilikumblätter
unterheben

Flammkuchen

- Zutaten für den Belag:
- Veganer Sauerrahm (für den Boden)
- Champignons (in Scheiben geschnitten)
- Frischer Spinat (große Blätter, grob gehackt)
- Geräucherter Tofu (in Würfel geschnitten)

Zubereitung:

1. Den Flammkuchenboden mit der veganen Sauerrahmsauce bestreichen.
2. Die Champignonscheiben, den frischen Spinat und den geräucherten Tofu gleichmäßig auf der Sauerrahmsauce verteilen.
3. Den Flammkuchen bei 220 °C für etwa 10-12 Minuten backen.
4. Nach dem Backen mit etwas frischem Thymian oder Rosmarin garnieren.





gebrannte Mandeln

- 200 g Mandeln (ungeschält)
- 100 g Haselnüsse
- 100 g Cashewkerne
- 150 g Kokosblütenzucker
- 100 ml Wasser
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt (optional)

Tipp:

du kannst die
Mandeln auch mit
Kokosflocken
bestreuen

Zubereitung:

1. Mandeln, Haselnüsse und Cashewkerne in einer großen Schüssel mischen
2. In einer großen, beschichteten Pfanne Wasser, Kokosblütenzucker, Zimt, Salz und Vanilleextrakt (falls verwendet) verrühren. Bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat
3. Die gemischten Nüsse in den Sirup geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach einigen Minuten beginnt die Flüssigkeit einzudicken und die Nüsse mit einer glänzenden Schicht zu überziehen.
4. Die Hitze etwas reduzieren und weiterrühren, bis der Sirup trocken wird und die Nüsse mit einer kristallinen Schicht überzogen sind. Dieser Prozess erfordert Geduld, aber das Rühren ist wichtig, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
5. Die gebrannten Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und gleichmäßig verteilen. Vollständig abkühlen lassen, dabei gelegentlich mit einem Löffel trennen, damit die Nüsse nicht zusammenkleben.





Danke

Weihnachten, eine Zeit des Gebens, des Zusammenseins, des Teilens und der Liebe. Weihnachten eine Zeit im Jahr die für gute Kekse, Schlemmen und Besinnlichkeit steht. Ich liebe diese Zeit und ich bin dankbar, dass Du dieses Jahr mit mir etwas ganz besonders geschafft hast! Danke für Deine Spende an das Rote Kreuz Innsbruck!

Danke auch an meine Kooperationspartner Küche&Co Wattens und Bauckhof, die mich bei dieser Aktion unterstützt haben! Danke an alle tollen Weihnachtshelferlein!

Ich wünsch Dir eine wunderschöne Weihnachtszeit, komm zur Ruhe und genieß die schönste Zeit im Jahr in mitten Deiner Lieben!

Frohe Weihnachten

Deine Miriam