

Gebrannte Mandeln

200 g ungeschälte Mandeln
100 ml Wasser
1 EL Zimt

200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

Das Wasser mit Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen. Wenn die Masse kocht, die Mandeln zugeben und weiterhin auf hoher Temperatur kochen lassen.

Solange kochen lassen, bis der Zucker getrocknet ist - dabei ständig umrühren. Den Herd auf mittlere Stufe herunterschalten und weiterrühren, bis der Zucker wieder anfängt zu schmelzen und die Mandeln karamellisieren.

Die gebrannten Mandeln auf ein Blech (am besten mit Backpapier auslegen) kippen und sofort voneinander trennen, damit sie nicht zusammen kleben.

Apfel-Zimt-Kuchen

Für den Streuselteig:
200ml – 300ml Rapsöl
400g - 500g Mehl
200g Zucker
1 Prise Salz
viel Zimt (1-2EL)

Für den Pudding:
etwas Speisestärke
500ml Vanille-Soja-Milch
3EL – 5EL Zucker

sowie: etwa 3 Äpfel, mit Zimt bestreut

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und einfach kurz durchrühren. Teig sollte am besten streuselig werden. Für den Pudding die Milch aufkochen und die Stärke mit einem Schneebesen einrühren, sodass ein schöner fester Pudding entsteht. Zucker anschließend einrühren.

Etwa 3/4 der Streusel in eine Form geben. Leicht andrücken, sodass ein schöner, glatter Boden entsteht. Pudding darauf verteilen und darauf geschnittene Apfelstückchen. Anschließend den Rest der Streusel darauf geben. Bei etwa 180°C – 200°C 25 - 45 Minuten backen (hängt von der Größe der Apfelstückchen ab).

Schoko-Orangen-Törtchen

Für den Boden:

50g Kokosraspeln

300g Datteln (getrocknet)

200g Walnüsse

1 EL Kakaopulver

Für die Füllung:

2 Avocados

1 Banane

½ Orange

3 EL Kakaopulver

100g Kokosfett

3 EL Agavendicksaft

2 EL Wasser

optional: Schokoraseln

Die Datteln für mindestens eine halbe Stunde in Wasser einweichen. Anschließend abgießen.

Für den Boden die Datteln, 150g Walnüsse, Kokosraspeln sowie Kakao-Pulver in einen Standmixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Im Anschluss die restlichen Walnüsse grob hacken, dazu geben alles mit den Händen verkneten bis ihr eine gleichmäßige und klebrige Dattel-Nuss-Masse habt. Die Springform mit Kokosfett einfetten und den Teig hinein geben und gleichmäßig verteilen. Den "Teig" an den Seiten der Springform etwas hochdrücken. Den Boden kalt stellen während ihr den oberen Teil des Kuchens zubereitet.

Die Füllung die Bananen sowie Avocados schälen (und letztere natürlich auch entkernen) und mit dem Kakaopulver, Agavendicksaft, Kokosfett sowie Wasser in einem Gefäß pürieren. Die Orange schälen, in kleine Stücke schneiden und unter die Füllung rühren. Alles auf den Dattel-Nuss-Boden geben, die Oberfläche glatt streichen und nach Belieben mit Schokoraseln dekorieren.

Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kalt stellen (bis er nicht mehr weich ist!) und im Kühlschrank aufbewahren.

Weihnachtscookies (für acht große Cookies)

170g Zucker

160ml Rapsöl

60ml Soja-Reis-Milch

1 Esslöffel Stärke

75 g Schokoraspeln

180g Mehl

½ Teelöffel Natron

Prise Salz

100g Mandeln (gestiftelt)

Zucker, Milch, Öl und Stärke in einer Schüssel gut mit dem Handmixer ca. 2 Minuten verrühren. $\frac{3}{4}$ des Mehls mit dem Natron und Salz in einer separaten Schüssel gut mischen und mit der Zucker-Öl Masse vermischen. Wenn die Maße sich verbunden hat, das restliche Mehl dazugeben. Anschließend $\frac{3}{4}$ der Schokoraspeln sowie Mandelstiftchen unterheben

Nun aus dem Teig ca. acht Portionen teilen und plattgedrückt auf dem Backblech verteilen (ca. 2-3 cm Platz zwischen den Cookies lassen). Die restlichen Schokoraspeln und Mandelstiftchen über die Cookies streuen und leicht andrücken.

Nun die Cookies auf mittlerer Schiene für acht bis neun Minuten bei 175°C backen und anschließend geduldig auskühlen lassen.