

Gebrannte Mandeln

- 500g Zucker
- 500g ungeschälte Mandeln
- 2g Zimt

Den Zucker werden mit zwei Tassen Wasser vermischt in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Die Mandeln und den Zimt hinzufügen und ständig rühren bis die Mandeln den Zucker völlig aufgenommen haben. Herdplatte ausstellen und die Mandelniterrühren, bis sie trocken sind. Anschließend legt man sie auf ein Blech im warmen Ofen, wodurch sie Glanz erhalten.

Energiekugeln

- ½ Orange
- 75g getrocknete Datteln
- Kokosflocken
- 50g Haferflocken
- 50g Mandelkerne

Die Datteln klein schneiden und für ca. 30 Minuten in Wasser einweichen. Die Mandeln mit den Haferflocken fein mahlen. Wasser von den Datteln sorgfältig abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Dattelmasse zu dem Mandel-Hafer-Mix geben sowie den Saft einer halben Orange hineinpressen. Alles gut verrühren und daraus kleine, maximal walnussgroße, Kügelchen rollen. Die Kugel anschließend in den Kokosflocken oder anderen Leckereien (Nüsse, Amaranth, ...) rollen.

Mandelhörnchen

- 200g Marzipanrohmasse
- 20g Vanillezucker
- Prise Salz
- 100g gemahlene Mandeln
- 80 ml Pflanzenmilch
- 100g Mandelblätter zum Wälzen
- 100g helles Mehl
- 30 g Stärke
- 100g vegane Schokolade
- 80g Zucker
- Prise Backpulver

Alle Zutaten bis auf die Mandelblätter und die Schokolade miteinander verkneten. Am besten die Marzipanrohmasse vorher in kleine Würfelchen schneiden. Aus der (klebrigen) Masse formt man kleine Halbmonde und wälzt diese in den Mandelblättern. Am besten klappt es, wenn man die Hände mit Wasser nass macht. Der Teig klebt dann nicht an den Fingern. Bei etwa 180 Grad Umluft (195 Grad Ober- und Unterhitze) werden die Kekse für 10 bis max. 12 Minuten goldbraun gebacken. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Enden der Kekse in die Schokolade tunken. Alles gut abkühlen lassen und genießen.

Vanille-Kipferln

- 140g Dinkelmehl
- 40g Puderzucker
- 50g geriebene Mandeln
- 100g kalte Margarine
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 2EL Reismilch

Etwas Puderzucker zum Bestreuen zur Seite legen. Alle anderen Zutaten liebevoll zu einem Teig verkneten und anschließend für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 190°C vorheizen und währenddessen die Vanillekipferln formen. Dazu den Teig zu einer zeigerfingerdicken Wurst (haha!) formen, in ca. 4cm-lange Stücke schneiden und in Hörnchenform zurechtbiegen. Für 10 Minuten ab in den Ofen und die noch heißen Kipferln mit Puderzucker auf dem Backblech bestreuen.

Weihnachtscookies (für acht große Cookies)

- 170g Zucker
- 180g Mehl
- 160ml Rapsöl
- ½ Teelöffel Natron
- 60ml Soja-Reis-Milch
- Prise Salz
- 1 Esslöffel Stärke
- 100g Mandeln (gestiftelt)
- 75 g Schokoraspeln

Zucker, Milch, Öl und Stärke in einer Schüssel gut mit dem Handmixer ca. 2 Minuten verrühren. $\frac{3}{4}$ des Mehls mit Natron sowie 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. 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 im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen und anschließend geduldig auskühlen lassen.

Luftiges Glasdessert

- 50g gepopptes Amaranth
- 250g Sojajoghurt
- 4EL Agavendicksaft
- 200g Beerenmix
- etwas Vanille
- 10g Kokosflocken

Amaranth und Sojajoghurt mischen und mit 2 EL Agavendicksaft süßen. 1 EL Agavendicksaft mit Vanille mischen und mit den Beeren mischen. Kokosflocken in einer Pfanne ca. 3 Minuten farblich anrösten und mit 1 EL Agavendicksaft süßen. Beeren mit dem Amaranth-Joghurt in Gläser abwechselnd schichten und Kokosflocken aufstreuen.