

3 Lieblingsrezepte für Weihnachtskekse, die du wahrscheinlich noch nicht kennst

1. SNICKERS-PLÄTZCHEN

Für die Keksschicht:

- 200 g Hafermehl
- 30 g Kokosblütenzucker
- etwas Salz
- 80 ml Ahornsirup
- 100 g Kokosöl oder vegane Butter



Für die Erdnusssschicht:

- 200 g Erdnussbutter

Für die Glasur:

- 160 g Zartbitterschokolade
- 50 g geröstete Erdnüsse, grob gehackt

Alle Zutaten für die Keksschicht glatt vermischen. Den Teig in Folie einwickeln und flach drücken. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teelöffelgroße Portionen des Teigs entnehmen, mit leicht befeuchteten Händen zur Kugel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und flach drücken. Circa 10 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern leicht gebräunt sind. Komplett abkühlen lassen.

Alle Zutaten für die Erdnusssschicht glatt verrühren. 1/3 Teelöffel der Creme mittig auf jeden Keks setzen. Dann den Keks in die linke Hand nehmen, die rechte Hand leicht befeuchten und die Erd- nusssschicht mit den Fingern glatt auf der Keksoberfläche verteilen.

Die Schokolade für die Glasur im Wasserbad schmelzen. Jeden Keks mit einem Pinsel rundum mit Schokolade bestreichen oder eintunken. Ist die Erdnusssschicht so flüssig, dass sich die Schokolade schwer darauf verteilen lässt, die Kekse zuerst 30 Minuten tiefkühlen.

Die Plätzchen zurück aufs Backpapier setzen. Mit gehackten Erdnüssen bestreuen. Die Schokolade fest werden lassen.

2. Karamellplätzchen

- 80g Haselnüsse
- 50 g Sahnekaramell z. B. vegan von Kuhbonbon
- 150 g vegane Butter weich bzw. zimmerwarm
- 80 g Staubzucker
- 1 1/2 TL Vanilleextrakt
- 250 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 6 TL Speisestärke
- 1/4 TL Salz
- 100 g vegane Zartbitterschokolade



Haselnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Haselnüsse und Sahnekaramell fein hacken. In einer Schüssel vegane Butter mit Traubenzucker und Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse verrühren.

Mehl, Speisestärke und Salz vermischen und mit Butter-Zuckermix rasch zu einem Teig verkneten. Gesamten Karamell und 3/4 der gehackten Nüsse dazugeben und fix gleichmäßig einarbeiten. Teig in 5 – 6 gleich lange Teigrollen portionieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teigrollen in ca. 1 cm dicke Kekse schneiden und im heißen Ofen 12 Minuten backen. Kekse auskühlen lassen.

Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und Kekse zur Hälfte, leicht schräg in Halbmondform eintauchen. Mit restlichen gehackten Haselnüssen bestreuen und trocknen lassen.

Quelle: <https://www.eat-this.org/vegane-karamellplaetzchen/>

3. Chocolate Crinkles

- 1 EL Leinsamen geschrötet, mit 2 EL Wasser 10 Min. quellen lassen (=Eiersatz)
- 30 g vegane Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g brauner Zucker
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Sojamilch
- 50 g Staubzucker



Vegane Butter und Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

Braunzucker mit Leinsamen sehr gut verrühren, dann mit geschmolzener Schokolade vermischen.

Trockene Zutaten vermischen, mit Schoko-Mischung verrühren, dann Sojamilch einrühren, bei Bedarf auch mehr davon nehmen. 15 Min. kühl stellen.

Mit TL Teigportionen entnehmen, Bällchen formen, in Staubzucker wälzen, es sollte eine richtig dicke Schicht drauf sein, auf Backpapier setzen und 9 – 13 Min. backen.

Die Kekse sollten am Ende Risse, also Crinkles haben und sich am Rand leicht fest anfühlen, komplett auskühlen lassen.