

Stephanie Just
Patrick Rosenthal



DURCH DEN ADVENT

Mit 24 Rezepten durch die Weihnachtszeit

riva

© 2022 des Titels »Vegan durch den Advent« von Stephanie Just und Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-2218-0) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Weihnachten steht vor der Tür – und damit auch all die schönen Traditionen und Rituale dieser besonderen Zeit im Jahr. Feiner Plätzchenduft erinnert an die Kindheit bei Oma und Opa, ein wohlig warmes Getränk an kuschelige Abende nach einem Tag im Schnee und eine festlich gedeckte Tafel an fröhliche Familienfeiern. Da du auch mit einer veganen Ernährung auf nichts verzichten musst und damit deine Adventszeit ganz märchenhaft und lecker wird, erwarten dich in diesem Adventskalender 24 vegane Rezepte für beliebte Plätzchenklassiker, wärmende Getränke, deftige Hauptgerichte und vielleicht sogar Inspirationen für das Weihnachtsmenü an Heiligabend.

Um die Seiten aufzutrennen, benötigst du eine Schere. Setze die Schere am Falz an und schneide dann vorsichtig von unten nach oben die Doppelseite auf. Du kannst den Adventskalender nach dem Öffnen als Koch- und Backbuch nutzen und es zu deinen anderen Büchern ins Regal stellen.

Viel Freude beim Kochen, Backen und Genießen!





SCHOKOMANDELN

Ein weihnachtlicher, süßer Snack, der sich auch optimal als kleines Mitbringsel für die Weihnachtsparty oder als Geschenkidee eignet.

FÜR 200 G

200 g ungeschälte
Mandeln
60 g vegane Schokolade
1 TL Lebkuchengewürz
5 EL Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mandeln auf ein Backblech verteilen und 10 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und das Lebkuchengewürz unterrühren.
3. Mandeln zugeben und gut verrühren, sodass sie komplett mit Schokolade überzogen sind. Puderzucker in eine Schüssel mit verschließbarem Deckel geben und die Mandeln hinzufügen. Deckel schließen und schütteln. Die Mandeln auf einem Backpapier vollständig auskühlen lassen.









PASTA MIT FRITTIERTEN BIRNEN

Ein unglaublich leckeres und einfaches Gericht mit saisonalen Zutaten, das schön leicht, aber trotzdem festlich ist.

FÜR 4 PORTIONEN

2 kleine Schalotten
2 Birnen
200 g Pasta
3 EL Olivenöl
100 ml Sojacreme
Salz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
½ Bund Dill
Kerne von
½ Granatapfel

1. Schalotten enthäuten und sehr fein würfeln. Birnen waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen.
3. Inzwischen Öl in die Pfanne geben. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren dünsten, dann herausnehmen und zur Seite stellen. Im restlichen Öl die Birnenscheiben goldbraun frittieren, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Sojacreme in die Pfanne geben und 2 Minuten cremig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, fein hacken und zugeben.
5. Pasta abgießen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit den Schalotten in die Soße geben. Alles gründlich mischen und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer, Birnenscheiben und Granatapfelkernen servieren.







© 2022 des Titels »Vegan durch den Advent« von Stephanie Just und Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-2218-0) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

WEIHNACHTSPUNSCH

Wenn die Gäste auch noch nach dem Abendessen bleiben ...

FÜR CA. 1,4 L

2 Birnen
2 Bio-Zitronen
½ TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Piment
2 TL Zucker
400 ml weißer Traubensaft
150 ml weißer Rum oder Gin
280 ml Gingerale
500 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
2 Zweige Rosmarin
1 Handvoll Cranberrys (optional)

1. Birnen und 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Die andere Zitrone auspressen.
2. Birnen- und Zitronenscheiben mit Zimt, Muskatnuss, Piment und Zucker in einen Krug geben und 1 Stunde ruhen lassen.
3. Zitronensaft und Traubensaft zugeben und umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Rum oder Gin zugeben. Mit Gingerale und Mineralwasser aufgießen
4. Rosmarin und Cranberrys zugeben.









VANILLEKIPFERL

Diese Plätzchen werden so knusprig wie die Originale.
Das Geheimnis dabei ist, dass du eine gute Butteralternative verwendest.

FÜR CA. 20 STÜCK

Für den Teig:

2 EL Sojamehl

2 EL Wasser

200 g Weizenmehl

100 g gem. Mandeln

100 g Zucker

1 TL gem. Vanille

150 g kalte vegane Butter

Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker

¼ TL gem. Vanille

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig Sojamehl in einer Tasse mit dem Wasser verrühren. Dann mit Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillepulver und veganer Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in etwa 20 gleich große Stücke zerteilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen und dann mit der Handfläche einen 11 cm langen Strang formen, der in der Mitte eine Verdickung hat und zu den Enden hin dünner wird. Kipferl mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen.
4. Kipferl 15 Minuten im Ofen backen, bis sie am Rand ein wenig Farbe annehmen. Aus dem Ofen holen, auf dem Blech komplett auskühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen. Puderzucker und Vanille in einer Schüssel vermischen und auf die Kipferl sieben.

