

Selbstgemachte Nuss-Nougat Creme

Zutaten

200 g Haselnüsse

150 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Zucker

Salz

50 g vegane Butter

150 g vegane Schokolade



Die Haselnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (180 °C) 5-10 Minuten rösten. Achtung: Die Nüsse dürfen nicht zu dunkel werden! Die Nüsse auf das Küchenpapier geben und unter Rubbeln die dunkle Schale ablösen. Mit Hilfe eines Standmixers die Nüsse sehr fein hacken. Die Milch wird zusammen mit Vanillezucker, Zucker und einer Prise Salz erhitzt. Die vegane Butter hinzufügen. Die Schokolade in Stücke brechen und in den Topf geben. Unter Rühren alles zu einer glatten Creme schmelzen. Als letztes die Nüsse unterrühren, die Creme in ein Schraubglas füllen und abkühlen lassen.

Veganer Hefezopf

Für den Teig:

275 ml Hafermilch
100 g vegane Margarine
1 Würfel Hefe (frisch)
500 g Weizenmehl, Type 405
100 g Zucker
1 Prise Salz



Für die Glasur:

1 EL Hafermilch
30 g Hagelzucker

Die Hafermilch in einem Topf erwärmen und die Margarine darin schmelzen.

Die Frische Hefe in die Pflanzenmilch-Margarine-Mischung bröseln und dort langsam auflösen lassen.

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.

Nun löffelweise und unter ständigem Kneten die trockenen Produkte in die Hafermilch-Margarine-Mischung geben. Je länger und intensiver der Teig geknetet wird desto fluffiger wird er am Ende. Du solltest den Teig solange kneten, bis er sich von der Schüsselwand löst.

Nun muss der Teig in der Schüssel für 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

Nach 60 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal sanft durchkneten.

Jetzt musst du den Teig in drei gleichgroße Stücke teilen. Die drei Stücke in Stränge formen und zu einem Zopf flechten.

Den geflochtenen Zopf abdecken und für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun den Zopf mit Hafermilch besteichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Den Zopf bei 160 ° C auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Karottenbrotaufstrich

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Karotten, in Stücken
- 120 g vegane weiche Butter
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 Msp. Pfeffer
- 80 g Tomatenmark



ZUBEREITUNG

Die klein geschnittene Zwiebel mit der gestückelten Karotte in einem Esslöffel veganer Butter für mindestens 2 Minuten andünsten. Sobald die Karotten etwas weicher geworden sind, mit dem Pürierstab zerkleinern. Die restlichen Zutaten zugeben und nach Geschmack würzen.

Vollkornbrot

500g Vollkornmehl

450 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1 TL Salz

1 TL Pflanzenöl (zum Einölen der Backform)

100 bis 200g Leinsamen,
Sonnenblumenkerne und Sesam



1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Lauwarmes Wasser mit Hefe anrühren und in die Mulde geben.
2. Das Salz und Pflanzenöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Mit Samen toppen und für 45 Minuten gehen lassen.
4. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 180 Grad Umluft und einer Tasse Wasser für 60 Minuten backen.
5. Mit einem Holzstäbchen testen ob das Brot durch ist, wenn nichts daran kleben bleibt ist es durch.