



**Bild:** Weihnachtsstern

**Weihnachtsmarkt Kochbuch**  
von [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen  
(c) 2022 Köche-Nord.de

## Vorwort:



Sehr geehrte User von Köche-Nord.de!

Im Advent, teils auch noch in den Tagen nach Weihnachten, wird vielerorts ein Weihnachtsmarkt abgehalten. Abhängig von der lokalen Tradition wird ein solcher Markt auch Adventsmarkt bzw. Adventmarkt oder Christkindlesmarkt genannt. Da ich mich seit einiger Zeit versuche vegan zu ernähren und somit meistens nicht Kunde auf dem Weihnachtsmarkt bin habe ich mich dieses Jahr entschlossen ein kostenloses Weihnachtsmarkt Kochbuch zu veröffentlichen (vielleicht habe ich ja Glück und der eine oder andere zukünftige Unternehmer kocht oder backt diese Gerichte nach)!

Frohe Weihnachten und ein guten Rutsch ins Jahr 2023  
wünscht Ihnen Marcus Petersen - Clausen  
von [Köche-Nord.de](https://köche-nord.de)

Index Seite: 33

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Schmalzkuchen

Menge: 2 Portionen

Für den Hefeteig:

1/2 Würfel frische Hefe

160 Milliliter pflanzliche Milch (zum Beispiel Hafermilch oder Sojamilch)

60 Gramm braunen Zucker

350-400 Gramm helles Dinkelmehl

1 Päckchen Vanillezucker

etwa 1 Teelöffel Abrieb einer Zitrone

50 Gramm Margarine (vegane, zum Beispiel von Alsan)

Zum Frittieren:

1/2-1 Liter Rapsöl (je nach Größe des Topfes)

### Außerdem:

etwas Puderzucker

etwas Küchenpapier

Erwärmen Sie die pflanzliche Milch in einem Kochtopf bis sie lauwarm, nicht heiß ist und bröseln Sie die Hefe in eine kleine Schale bröseln. Danach füllen Sie den Topfinhalt in eine Schüssel und geben 20 Gramm (etwa 1 Esslöffel) braunen Zucker sowie 50 Milliliter der pflanzlichen Milch zur Hefe. Nun rühren die Zutaten mit einem Kochlöffel oder Schneebesen gut um, decken die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lassen die Zutaten etwa 5 Minuten an einem warmen Ort in der Küche stehen, bis die Hefe geschmolzen ist. Nebenbei füllen Sie die restliche pflanzliche Milch in eine separate Schüssel.

Nun spülen Sie die Zitrone mit kaltem Wasser ab, reiben sie mit einem weiteren sauberen Geschirrtuch trocken und reiben die Schale entweder mit einem Zestenreißer oder einfach mit einer Küchenreibe ab. Dann geben Sie das Mehl, Tafelsalz, den restlichen braunen Zucker und den Vanillezucker sowie die Zitronenschale in eine große Rührschüssel.

Anschließend schmelzen Sie die vegane Margarine in einem Kochtopf (Sie können dafür einfach den Kochtopf Topf der Milch verwenden).

Danach mischen Sie alle Zutaten: Die Hefe-Mischung geben Sie zur der Mehl-Mischung, dann ergänzen Sie die Margarine sowie die restliche lauwarml Milch und verrühren alles mit dem Kochlöffel. Danach kneten Sie den Hefeteig etwa 7-10 Minuten (Sie können noch mehr Mehl ergänzen, wenn der Teig noch zu klebrig ist), decken den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lassen ihn an einem (etwa 28 Grad Celsius) warmen Ort abgedeckt gehen (ruhen).

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Fortsetzung: Schmalzkuchen

Nach etwa 40 Minuten gießen Sie das Rapsöl in einen kleinem Kochtopf und erhitzen es. Das Rapsöl sollte mindestens 2 Zentimeter hoch im Kochtopf stehen (wir nehmen deswegen immer einen relativ kleinen Topf, um nicht zu viel Öl zu benötigen).

Wenn der Teig nach etwa 45 Minuten ungefähr sein doppeltes Volumen erreicht hat, bestäuben Sie eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und kneten den Teig nochmal mit den Händen durch. Dann rollen Sie den Teig 0,5 Zentimeter dick aus und schneiden ihn in kleine Rauten.

Zum Test, ob das Rapsöl im Kochtopf heiß genug ist, können Sie einen Kochlöffel in den Kochtopf halten. Bilden sich am Rand des Kochlöffels kleine Blasen ist das Fett heiß genug. Dann stellen Sie die Kochstelle auf die niedrigsten Stufen und frittieren nach und nach alle Teigstücke. Je nachdem, wie dick die Teigstücke sind, brauchen sie unterschiedlich lange – deswegen ist die genaue Zeitangabe schwierig. Achten Sie bitte darauf, dass die Schmalzkuchen von beiden Seiten gleichmäßig gebräunt sind, nehmen Sie zwischendurch 1-2 Schmalzkuchen heraus und schneiden Sie sie mit einem großen Küchenmesser durch. Sind die Schmalzkuchen innen noch roh, bleiben die anderen Schmalzkuchen bitte länger im Fett. Im Zweifel würden wir die Schmalzkuchen eher früher als zu spät herausholen – sie härten noch etwas nach und werden ansonsten zu trocken (wir haben die Schmalzkuchen von jeder Seite etwa 1-2 Minuten frittiert).

Die fertig gebackenen Schmalzkuchen lassen Sie zum Schluss bitte auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und toppen das Gebäck anschließend mit Puderzucker. Am besten sollten Sie die veganen Schmalzkuchen noch warm servieren.



Bild: Schmalzkuchen

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:

### Liebesäpfel



Menge: 6 Portionen

6 große Äpfel, säuerlich (am besten Braeburn oder Boskop)  
550 Gramm braunen Zucker  
5 Esslöffel Wasser, kaltes  
2 Teelöffel Lebensmittelfarbe, rote  
1 Teelöffel Zitronensaft

#### **Außerdem:**

6 Schaschlikspieße

Spülen Sie die Äpfel mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie sie gut mit einem sauberen Geschirrtuch ab. Dann entfernen Sie die Stiele sowie die Kerngehäuse und stecken in jeden Apfel ein stabilen Schaschlikspieß vorsichtig von oben ein.

Anschließend lösen Sie in einem Kochtopf das Wasser, den Zucker und den Zitronensaft langsam unter Rühren mit einem Schneebesen auf. Außerdem geben Sie bitte die Speisefarbe hinzu und mischen sie gut unter. Dann lassen Sie die Zutaten unter Rühren mit dem Schneebesen so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und das Ganze schön dickflüssig geworden ist. Wenn der Sirup klar geworden ist, ziehen Sie den Kochtopf bitte von der Kochstelle.

Nun bestreuen Sie ein großes Tablett oder Küchenbrett mit braunem Zucker, auf dem die Äpfel gleich trocknen können.

Anschließend tauchen Sie die Äpfel bitte in die Masse und drehen sie so lange (am Spieß), bis die Äpfel vollkommen von dem Sirup bedeckt sind.

Zum Schluss stellen Sie die Äpfel mit dem Kopf nach unten (Stäbchen oben) auf das Zucker-Tablett und lassen sie vor dem Servieren gut kühlen.



### **Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



veganen Germknödel

Menge: 4 Portionen

Für den Hefeteig:

250 Gramm Dinkelmehl Type 630

½ Würfel Frische Hefe

125 Milliliter Sojamilch (Sojadrink), lauwarm

50 Gramm braunen Zucker

2 Esslöffel Rapsöl

Für die Füllung:

4 Esslöffel Pflaumenmus (Powidl), etwa 130 Gramm

1 Esslöffel Rum (wenn Kinder mitessen weglassen)

Zum Bestreuen:

50 Gramm Mohn, gemahlen

40 Gramm Puderzucker, gesiebt

200 Gramm Margarine (vegane, zum Beispiel von Alsan) oder Rapsöl

Sieben Sie für den Hefeteig das Dinkelmehl in eine Schüssel, drücken Sie mit den Fingern eine kleine Mulde in die Mitte des Mehles und bröseln Sie die Frische Hefe hinein. Dann geben Sie den braunen Zucker, die lauwarme Sojamilch und 2 Esslöffel Rapsöl hinzu und kneten die Zutaten (idealerweise in einer Küchenmaschine) zu einem geschmeidigen, homogenen Teig, der sich vom Schüsselrand löst lässt.

Anschließend formen Sie den Hefeteig zu einer Kugel und schneiden ihn mit einer Schere oben leicht kreuzweise ein. Danach decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lassen ihn zugedeckt an einem warmen Ort etwa 50 - 55 Minuten gehen, bis sich das Volumen des Teigs etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit können Sie den Pflaumenmus mit dem Rum und einem Schneebesen verrühren und das Gemisch beiseite stellen (wenn Kinder mitessen, würden wir den Rum natürlich weglassen).

Dann bemehlen Sie eine Arbeitsfläche und kneten den aufgegangenen Hefeteig darauf gut mit den Händen durch. Danach teilen Sie den Teig in vier gleich große Stücke. Nun drücken Sie die Stücke etwa auf die Größe einer Untertasse flach, geben einen Esslöffel Pflaumenmus in die Mitte, ziehen die Teigländer hoch, drücken den Teig oben gut zusammen, formen ihn zu Knödeln und lassen die Knödel umgedreht und mit dem Geschirrtuch abgedeckt nochmal 15 Minuten gehen.

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Fortsetzung: veganen Germknödel

Während der Ruhezeit fetten Sie bitte einen Locheinsatz eines Dampfgarers mit Rapsöl oder Margarine leicht ein und bringen etwas Wasser im Kochtopf zum Kochen. Dann legen Sie die Knödel auf den Locheinsatz und garen sie etwa 12 Minuten im Wasserdampf. **ACHTUNG!** Lassen Sie bitte genug Platz zwischen den Knödeln, diese gehen noch weiter auf.

Außerdem zerlassen Sie bitte etwas Margarine in einem weiteren kleine Kochtopf, bestreuen die fertigen und heißen Knödel mit Mohn-Puderzucker bestreuen, übergießen sie mit geschmolzener Margarine und servieren die veganen Germknödel sofort Ihren Gästen auf vorgewärmten flachen Tellern.



Bild: Germknödel

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



heiße Schokolade mit Cashew-Vanille Creme

Menge: 4 Portionen

960 Milliliter Mandelmilch  
25 Gramm rohes Kakaopulver  
65 Gramm dunkle Schokolade (vegan)  
50 Gramm Kokosblütenzucker

Optional: 1/8 Teelöffel Pfefferminzöl  
Optional: 1 Teelöffel Lebkuchengewürz

### TOPPING:

Vegane Cashew-Vanille Creme  
Optional: Ein Schuss Rum

Geben Sie die Mandelmilch, das rohe Kakaopulver, die Schokolade und den Kokosblütenzucker in einen kleinen Topf oder eine Saucier und erhitzen Sie die Zutaten bei mittlerer Hitze (lassen Sie sie aber bitte nicht kochen).

Anschließend verrühren Sie die Zutaten mit einem Schneebesen bis sich alles gut verbunden hat und die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Danach füllen Sie den Drink in zwei Tassen und verfeinern ihn zum Beispiel mit Pfefferminzöl oder/und Rum (den Rum bitte weg lassen, wenn Kinder mitessen!).

Nun toppen Sie die heiße Schokolade noch mit Cashew-Vanille-Creme servieren das Getränk zum Schluss Ihren Gästen.



Bils: heiße Schokolade

## Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



### Apfelpunsch

Menge: 4 Portionen

- 1500 Milliliter Apfelsaft naturtrüb und am besten Bio-Qualität
- 4 Stück Zimtstangen oder ½ TL Zimtpulver
- 4 Stück Sternanis oder ¼ TL Anispulver
- 8 Stück Nelken oder eine Messerspitze Nelkenpulver
- 8 Scheiben Ingwer
- 1 Stück Orangen in Scheiben geschnitten

Als Dekoration:

- ein paar Getrocknete Orangenscheiben
- ein paar Frische Cranberrys

Schälen Sie als erstes den Ingwer (siehe Tipp). Dann geben Sie den Apfelsaft, den Zimtstangen, den Sternanis, die Nelken und den Ingwer sowie die Orangenscheiben in einen kleinen Kochtopf und erhitzen die Zutaten. Anschließend lassen Sie den Topfinhalt auf mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln (bitte nicht kochen lassen, weil sonst das schöne Aroma der Gewürze verfliegt!)

Nach dem Sie die Zutaten erhitzt haben gießen Sie sie bitte durch ein feines Sieb, füllen den Punsch in vier vorgewärmte Tassen und dekorieren den Apfelpunsch nach eigenem Belieben mit getrockneten Orangenscheiben und frischen Cranberrys.

Zum Schluss servieren Sie das Getränk bitte Ihren Gästen.

### Unser Tipp:

Wenn Sie Ingwer schälen wollen, empfehlen wir Ihnen ihn mit einem Esslöffel zu schälen (so geht es besonders fein). Dazu nehmen Sie einfach den Ingwer in die eine Hand nehmen und den Esslöffel in die andere. Den Löffel halten Sie dicht an die Ingwerknolle und schaben die Schale einfach vorsichtig mit der runden Seite des Löffels ab.



Bild: Apfelpunsch

## Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:

### Glühwein



Menge: 1,5 Liter

1 Liter veganer Rotwein  
½ Liter Wasser  
10 Nelken  
2 Zimtstangen  
2 Orangen  
etwas brauner Zucker

Außerdem:  
eventuell Sternanis und Chili

Lassen Sie den Rotwein mit dem Wasser, den Orangenscheiben, dem braunen Zucker und den Gewürzen aufkochen, ziehen Sie den Kochtopf danach von der Kochstelle und lassen Sie den Glühwein dann etwas ziehen.

Wenn Sie mögen, können Sie den Glühwein natürlich beispielsweise auch noch mit Sternanis und Chili würzen.

Anschließend füllen Sie das Getränk mit einer Schöpfkelle in vorgewärmte Tassen und servieren es zum Schluss Ihren Gästen.



Bild: Glühwein

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



### Vegane Zucchini-Champignon-Pfanne

Menge: 2 Portionen

2 Esslöffel Kokosöl, flüssig

2 mittelgroße Zucchini

400 Gramm Champignons, braun, frische

etwas Porree / Lauch

etwas Kräutersalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

6 Esslöffel Hafersahne (Hafercreme Cuisine) oder Mandelsahne

100 Gramm Käseersatz (Veganer Ofen Käse für Auflauf, Pizza & Co., siehe Tipp auf Seite 12)

4 Esslöffel Röstzwiebeln nach Bedarf, Fertigprodukt oder selbstgemacht

Spülen Sie die Zucchini mit kaltem Wasser ab, reiben Sie sie mit einem sauberen Geschirrtuch trocken und befreien Sie die Zucchini mit einem großen Küchenmesser von den Enden bevor Sie die Zucchini in Scheiben schneiden. Danach putzen Sie die Champignons (siehe Tipps) und schneiden die Pilze ebenfalls in Scheiben. Anschließend halbieren Sie den Porree/Lauch mit dem großen Küchenmesser, spülen ihn mit kaltem Wasser aus (in den Zwischenräumen versteckt sich manchmal etwas Erde) und schütteln den Porree kurz trocken. Danach befreien Sie den Lauch von den Stielansätzen und schneiden ihn in feine Ringe.

Nun erhitzen Sie 2 Esslöffel Kokosöl in einer Pfanne und braten die Zucchini etwas an. Dann geben Sie die Champignons mit in die Pfanne und lassen sie etwas mitbraten. Erst danach geben Sie den Porree hinzu und lassen ihn kurz etwas mitdünsten. Anschließend fügen Sie die Hafersahne sowie die Gewürze hinzu und verrühren die Zutaten mit einem Kochlöffel. Danach mischen sie bitte den Pizzaschmelz mit dem Kochlöffel unter.

Zum Schluss füllen Sie das Gericht auf 4 vorgewärmte flache Teller, bestreuen es mit den Röstzwiebeln und servieren die vegane Zucchini-Champignon-Pfanne Ihren Gästen.

### Unsere Tipps:

Pilze (außer Pfifferlinge) sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie ins Wasser legen. Stattdessen bemehlen Sie sie bitte mit zwei Esslöffel weißem Mehl (in einer Schüssel) und putzen das Mehl mit einem Pinsel ab. Das weiße Mehl wirkt wie Schmirgelpapier und die ganzen Verunreinigungen gehen so leicht von den Pilzen ab.

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Weiterer Tipp:

Veganer Ofen Käse für Auflauf, Pizza & Co.

Menge: 1 Portion

6 Teelöffel Mehl

4 Teelöffel geschmacksneutrales Speiseöl (zum Beispiel Mais oder Sesam)

1 gehäufter Teelöffel mittelscharfer Senf

1/2 Teelöffel Tafelsalz

2 gestrichene Teelöffel Trockenhefe (alternativ kann man auch reine Hefeflocken probieren)

300 Milliliter Flüssigkeit (Wasser, Gemüsebrühe oder Nussmilch)

Erwärmen Sie das Speiseöl auf mittlerer Stufe in einer Pfanne. Fügen Sie das Mehl unter Rühren hinzu, sodass ein glatter Brei entsteht (das ist eine Mehlschwitze). Geben Sie zu dieser Mehlschwitze nun 150 Milliliter Flüssigkeit (wir nehmen Gemüsebrühe) dazu und verrühren alles klumpenfrei. Dann reduzieren Sie die Temperatur und mischen den Senf, etwas Tafelsalz und zuletzt die Flocken unter, so dass eine breiige, homogene Masse entsteht. Dann fügen Sie die verbleibenden 150 Milliliter Flüssigkeit unter ständigem Rühren hinzu und lassen das Ganze bei niedriger Temperatur weiter reduzieren, bis der Haferbrei dickflüssig oder joghurtartig ist.

### Noch ein paar Tipps:

Durch Verwendung unterschiedlicher, geschmacksintensiver Speiseöle aus Walnüssen, Oliven, eines sehr nussigen Sonnenblumenöls oder auch anderer Senfsorten können Sie interessante Geschmacksnuancen bereiten, die selbst Feinschmecker nicht an Béchamelsoße erinnern. Weitere, nussige Geschmacksnoten können Sie durch Verwendung unterschiedlicher Milchalternativen erzielen. Wie wäre es zum Beispiel mit einer selbst gemachten Mandelmilch, Walnussmilch oder Getreidemilch?

Falls Sie kein Fan des Senfgeschmacks sind, reduzieren Sie ihn um die Hälfte und verwenden nur eine milde Sorte. Wenn Sie die Masse im vierten Arbeitsschritt nur bei moderater Wärmezufuhr eindicken und so die Hefe noch etwas aufgehen lassen, entfalten sie einen intensiveren Hefegeschmack. Verteilen Sie sie dann auf der Speise und spare Sie sich die weiteren Arbeitsschritte. So geht Ihr Backkäse im Ofen wunderbar locker auf. Nach dem fünften Arbeitsschritt können Sie den "Haferbrei" bei höherer Temperatur zu einer dickeren Masse aufkochen. Dadurch wird ein weiteres Aufgehen der Hefe unterbunden. So abgekocht lassen sich nicht verwendete Reste zum Überbacken für spätere Gerichte oder auch als Streichkäse verwenden.

Falls Sie gerne experimentieren, versuchen Sie es doch einmal mit frischer Hefe an Stelle von Hefeflocken oder Trockenhefe. Ein Viertel des Würfels oder sogar noch weniger ist sicher schon ausreichend.

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:

Heiße Maronen

Menge: 4 Portione

600 Gramm Maronen  
etwas Kräutersalz



Bild: Maronen



Zu Beginn spülen Sie die Maronen mit kaltem Wasser ab und legen sie für 20 - 30 Minuten in frisches kaltes Wasser. Dadurch lässt sich später übrigens die Schale leichter lösen. Danach ritzen Sie jede Marone mit 2 Schnitten ein: Dafür schneiden Sie einmal mit einem Gemüsemesser einen Ring komplett um den "Bauch" der Marone, anschließend schneiden Sie senkrecht zum ersten Schnitt auf der gewölbten Seite einen Querschnitt.

Nebenbei heizen Sie bitte den Backofen auf 250 Grad Celsius (Umluft) vor.

Dann füllen Sie die Maronen in einen Kochtopf und kochen sie 10 Minuten bei großer Hitze in kochendem Salzwasser. Dabei können Sie ruhig ordentlich Kräutersalz reingeben, das sorgt für eine besondere Würze. Wir nutzen hierfür übrigens einen Wasserkocher, der sich, nachdem das Wasser kocht, selbstständig ausschaltet. Die Maronen verbleiben nun die restliche Zeit im heißen Wasser, ohne dass wir den Wasserkocher wieder anschalten.

Nach 10 Minuten gießen Sie den Topfinhalt durch ein grobes Sieb und verteilen die Maronen direkt auf einem Backblech. Anschließend geben Sie das Backblech in den nun vorgeheizten Backofen (die Maronen dürfen jetzt noch ordentlich nass sein). Beim Backen besprühen Sie die Maronen bitte alle paar Minuten mit einer Sprühflasche (zum Beispiel eine, wie man sie für Pflanzen benutzt) mit Wasser (dies sorgt ebenfalls dafür, dass sich die Schale besser löst). Die Maronen lassen Sie etwa 15 - 20 Minuten im Backofen.

Nach der Backzeit nehmen Sie die Maronen aus dem Ofen, kippen sie vom Blech in eine Schüssel und decken die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch ab. Nach etwa 1 - 2 Minuten sind die Schalen soweit abgekühlt, dass Sie die Maronen mit der Hand öffnen und Sie können sie Ihren Gästen servieren.

### Unser Tipp:

Haben Sie alles richtig gemacht, löst sich die Schale mit der Unterschale fast selbständig ab. Wir drücken hierzu die Schale am oberen und unteren Ende der Marone einmal zusammen. Durch den Ringschnitt bröseln die Schale danach schön einfach ab.

### Hinweis:

Bei den genannten 250 Grad Celsius im Backofen werden die Maronen schön kross, wie auf dem Weihnachtsmarkt. Wenn Sie es lieber etwas weicher mögen, können Sie es natürlich auch mit 200 Grad Celsius versuchen. Dadurch lassen sich die Maronen allerdings eventuell nicht mehr optimal schälen.

## Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



vegane Bratwurst mit Zwiebel-Bier-Soße (alkoholfrei)

Menge: 4 Portionen

4 vegane Bratwürste (zum Beispiel von Rossmann)  
4 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
400 Milliliter Malzbier  
300 Milliliter Gemüsebrühe  
2 Teelöffel Speisestärke  
2 Teelöffel Tomatenmark  
etwas Kräutersalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
etwas Kümmel, optional  
2 Esslöffel Rapsöl zum Braten

Ziehen Sie als erstes die Zwiebeln ab und schneiden Sie sie mit einem großen Küchenmesser in feine Ringe. Dann erhitzen Sie 2 Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne und braten Sie die Bratwürste darin von allen Seiten braun. Danach stellen Sie die Würste zwischen zwei angewärmten Tellern warm. Anschließend rösten Sie im Bratfett der Bratwürste (in der Pfanne) zuerst das Tomatenmark an und geben dann die Zwiebelringe hinzu die Sie bitte hellbraun anbraten. Nun fügen Sie die Gemüsebrühe und das Malzbier hinzu und lassen die Mischung etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Anschließend binden Sie die Sauce unter Rühren mit einem Kochlöffel mit der Speisestärke, lassen die Sauce nochmal kurz aufkochen und schmecken sie mit den Gewürzen ab.

Zum Schluss schneiden Sie die Bratwürste mit dem großen Küchenmesser in mundgerechte Stücke und erhitzen sie vor dem Servieren noch einmal in der Sauce.

### Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.



Bild: Bratwurst

## Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

## Feuerzangenbowle



Menge: 8 Gläser

2 Liter Rotwein, zum Beispiel Spätburgunder

500 Milliliter Orangensaft

1 Orange, unbehandelt

1 Zitrone, unbehandelt

1 Stangen Zimt

6 Gewürznelken

4 Sternanis

1 Zuckerhut

350 Milliliter Rum, 54%



Bild: Feuerzangenbowle

**Außerdem:**

1 langes Streichholz

Spülen Sie die Orange mit heißem Wasser ab, reiben Sie sie kurz mit einem sauberen Geschirrtuch trocken und schneiden Sie die Orangen dann mit einem großen Küchenmesser in Scheiben. Anschließend spülen Sie auch die Zitrone mit heißem Wasser ab, reiben sie kurz mit dem Geschirrtuch trocken und reiben die Schale der Zitrone möglichst am Stück mit einer Küchenreibe oder einem Zestenreißer dünn ab. Danach halbieren Sie die Zitrone mit einem großen Küchenmesser und pressen den Saft der Zitrone in eine kleine Schüssel.

Nun füllen Sie den Rotwein in einen Kochtopf und erhitzen ihn. Danach gießen Sie den gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb in den Kochtopf und erhitzen den Topfinhalt bei mittlerer Hitze (nicht kochen!). Anschließend ziehen Sie den Kochtopf von der Kochstelle und lassen die Gewürze in der heißen Flüssigkeit etwas ziehen.

Danach gießen Sie die Weinmischung in einen weiteren Kochtopf um und stellen ihn auf ein Stövchen. Jetzt geben Sie die Orangenscheiben in die Bowle und verzieren die Feuerzangenbowle mit der Zitronenschale.

Dann legen Sie eine Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf und beträufeln den Zuckerhut mit etwas erwärmten Rum. Danach geben Sie ein wenig Rum in eine Schöpfkelle, zünden den Rum mit einem langen Streichholz an und gießen ihn brennend über den Zuckerhut. Anschließend gießen Sie den restlichen Rum zunächst in die Kelle, dann lassen Sie ihn über den brennenden Zuckerhut laufen. Achtung, die Rumflasche sollten Sie nie direkt an die offene Flamme halten!

Vor dem Servieren rühren Sie die Feuerzangenbowle bitte nochmal kräftig mit einem Kochlöffel um.

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



veganer Eierpunsch  
(mit Wodka und Weißwein)

Menge: 1 Portion

400 Milliliter Sojamilch (Sojadrink) (Vanille Sojadrink)  
200 Milliliter Wodka mit 37,5 %  
500 Milliliter Orangensaft  
500 Milliliter Weißwein, lieblicher, vegan  
200 Milliliter Schlagcreme, vegane  
500 Gramm Sojajoghurt (Joghurtalternative) (Soja Dessert), feine Vanille  
1 Tüte Vanillezucker  
etwas Kurkuma  
1 Prisen Vanille (Bourbon-Vanille), aus der Mühle

### Außerdem:

etwas Schlagfix Sprühfertig  
etwas Zimtpulver  
etwas brauner Zucker

Füllen Sie alle Zutaten in einen Kochtopf, verrühren Sie die Zutaten gut mit einem Schneebesen und erhitzen Sie den Topfinhalt bei mittlerer Hitze (lassen Sie ihn aber bitte nicht kochen).

Anschließend füllen Sie den heißen Eierpunsch in vorgewärmte Tassen, besprühen das Getränk mit einem Häubchen aus veganer Sprühsahne und servieren den Punsch mit Zimt und Zucker bestreut Ihren Gästen.



Bild: Eierpunsch

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



### Crepes

Menge: 4 Portionen

500 Gramm weißes Mehl  
500 Milliliter Sojamilch (Sojadrink)  
500 Milliliter Mineralwasser  
2 - 3 Esslöffel Rapsöl  
etwas Kräutersalz  
2 Esslöffel Vanillezucker

Sieben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie sie zu einem klümpchenfreien Teig. Dann decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten (gern auch länger) ruhen.

Der Teig solle möglichst dünnflüssig sein, eventuell können Sie noch etwas mehr Sojamilch zugeben.

Anschließend bepinseln Sie eine Pfanne mit dem Rapsöl und backen die Crêpes in der erhitzten Pfanne bei mittlerer Hitze aus.

#### Unser Tipp:

Sollen Ihre Crêpes herzhaft gefüllt werden, sollten Sie den Vanillezucker weglassen.



Bild: Crepes

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

pflanzlicher Feta-Käse mit Fladenbrot

Menge: 2 kleine Feta-Käse

Für zwei rechteckige Backförmchen (etwa 8 x 5 Zentimeter) benötigen Sie:

- 150 Gramm Mandelreste oder gemahlene Mandeln
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 1/2 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 100 Milliliter Wasser
- 1 Teelöffel Tafelsalz



Bild: Feta-Käse

Außerdem:

2 Fladenbrote

Mit einem starken Mixer geht die Zubereitung des veganen Feta-Käses am leichtesten von der Hand, aber auch ein Pürierstab eignet sich gut. Gehen Sie Schritt für Schritt wie folgt vor:

Den Knoblauch schneiden Sie klein und geben ihn zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer. Dann mixen Sie alles 1-2 Minuten, bis eine homogene, dickflüssige Masse entstanden ist.

Die Masse teilen Sie auf zwei kleine Backförmchen (zum Beispiel aus Silikon) auf und streichen sie glatt.

Dann backen Sie das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 35-45 Minuten lang, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Nach dem Abkühlen können Sie den Mandel-Feta einfach aus den Förmchen stürzen und aufschneiden wie normalen Feta-Käse. Je nach Backzeit erreicht er eine streichfähige bis bröselige Konsistenz. Im Kühlschrank lässt sich der Käseersatz 4-5 Tage lang aufbewahren.

Zum Schluss servieren Sie den veganen Feta Käse Ihren Gästen mit dem Fladenbrot.

**Unser Tipp:**

Aufpeppen lässt sich dein veganer Feta-Käse noch mit zusätzlichen Gewürzen oder Gemüsestückchen im Teig. Unser Favorit sind zwei Esslöffel klein geschnittene schwarze Oliven und die Nadeln eines Rosmarinzweigs.

---

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Veganer Flammkuchen mit Bärlauch und getrockneten Tomaten

Menge: 2 Portionen

Für den Teig:

250 Gramm Weizenmehl Type 550

150 Milliliter Mineralwasser

1 Teelöffel Tafelsalz

1 Prise Zucker

2 Esslöffel Olivenöl

Für den Belag:

150 Milliliter Soja-Sahne (Sojacreme Cuisine) oder Hafersahne

2 Esslöffel weißes Mehl

1 Esslöffel Olivenöl

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

1 Bund Frühlingszwiebeln

einige Tomaten, getrocknete

1 Bund Bärlauch

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Teig:

Sieben Sie das Weizenmehl, das Mineralwasser, das Tafelsalz und den Zucker auf eine Arbeitsfläche. Dann kneten Sie alles mit dem Olivenöl zu einem elastischen Teig und lassen ihn mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 15 Minuten gehen.

Belag:

Während der Ruhezeit spülen Sie bitte die Frühlingszwiebeln kalt ab, schneiden sie in 1 Zentimeter breite Ringe und dünsten diese mit etwas heißem Olivenöl in einer Pfanne an. Danach schmecken Sie die Frühlingszwiebeln bitte mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Anschließend rühren Sie die Sojasahne oder die Hafersahne, das Mehl sowie den Esslöffel Olivenöl glatt und schmecken alles mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Danach heizen Sie den Backofen auf 220 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor.

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Fortsetzung: Veganer Flammkuchen mit Bärlauch und getrockneten Tomaten

Den Teig kneten Sie nach der Ruhezeit nochmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch, rollen ihn 2 - 3 Millimeter dünn aus und legen ihn dann auf ein Backblech mit Backpapier. Danach verteilen Sie die Soja-sahne-Mischung darauf und belegen den Fladen mit den gedünsteten Frühlingszwiebel-Ringen. Die getrockneten Tomaten schneiden Sie jetzt in kleine Stücke und verteilen sie ebenfalls auf dem Teig. Dann zerschneiden Sie den reichlichen Bärlauch einfach mit der Schere und verteilen ihn auch auf den Teig. Je mehr Bärlauch, desto besser - die Bärlauch-Zeit ist kurz !

Zum Schluss backen Sie den Flammkuchen bei 220 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 10 Minuten.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Ruhezeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten



Bild: Bärlauch

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Veganer Flammkuchen  
mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Zucchini

Menge: 1 Portion

100 Gramm weißes Mehl  
nach eigenem Belieben Wasser, lauwarmes (etwa 50 Milliliter)  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Prise Tafelsalz  
100 Milliliter Sahne (Sojasahne)  
1 Frühlingszwiebel  
½ Zucchini (etwa 100 Gramm)  
60 Gramm Tofu (Mandel-Nuss-Tofu)  
2 Teelöffel Kräuter der Provence  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Geben Sie das Mehl, den Zucker und das Tafelsalz in ein Sieb und sieben Sie die Zutaten auf einer Arbeitsfläche. Dann kneten Sie den mit dem Speiseöl einen elastischen Teig. Diesen lassen Sie danach etwa 20 gehen.

Anschließend mischen Sie die Sojasahne mit den Gewürzen und schmecken sie mit Pfeffer und eventuell zusätzlichen Tafelsalz abschmecken. Die Frühlingszwiebel Spülen Sie jetzt ab, schneiden Sie in Ringe. Dann entfernen Sie die Enden von den Zucchini, halbieren sie und schneiden sie in Scheiben. Den Mandel-Nuss-Tofu schneiden Sie bitte ebenfalls in Scheiben.

Danach wallen Sie bitte den Teig aus und verstreichen ungefähr die Hälfte der Soja-Sahne darauf. Die Zucchini, den Tofu und die Frühlingszwiebeln verstreuen Sie nun darauf und gießen den Rest der Soja-Sahne darüber.

Gebacken wird der vegane Flammkuchen bei 220 Grad Celsius etwa 20 Minuten.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten  
Ruhezeit: etwa 20 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

## Zimthörnchen

Menge: 12 Portionen

**Teig**

- 170 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 60 Gramm Kokosmehl
- 70 Gramm Haferflocken gemahlen
- 1 Päckchen Backpulver (8 Gramm)
- 1 Prise Tafelsalz
- 80 Gramm Erythrit
- 150 Gramm Kokosjoghurt
- 75 Gramm Sonnenblumenöl
- 75 Gramm Mandeldrink ungesüßt



Bild: Zimt

**Füllung (reicht für die Hälfte der Hörnchen)**

- 50 Gramm Erythrit
- 3 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Kakao
- 2 Esslöffel Haselnüsse gemahlen
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 4 Esslöffel Wasser

**Außerdem**

- etwas Erythrit
- etwas Zimt
- etwas Backpapier
- etwas Frischhaltefolie

Legen Sie ein Backblech mit dem Backpapier auslegen und heizen Sie den Backofen auf 190 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) vor. Dann füllen Sie für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermischen sie mit einem Schneebesen. Danach geben Sie die restlichen Zutaten hinzu, verkneten sie mit den Knethaken des Handrührgeräts, decken die Schüssel mit der Folie ab und stellen den Teig kurz im Kühlschrank kalt. Während der Teig im Kühlschrank ruht vermischen Sie alle Zutaten für die Füllung. Dabei fangen Sie bitte mit wenig Wasser an und geben dann mehr hinzu, bis eine streichfähige Konsistenz entsteht. Nun nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank, kneten ihn nochmals mit den Händen kurz durch und rollen den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund aus. Danach bestreichen Sie die Hälfte des Teigs mit der Füllung, schneiden den Teig in 12 gleich große Pizzastücke und rollen jedes von der Länge zur Spitze auf. Dann verteilen Sie die Zimt-Hörnchen auf dem Backblech und backen sie im heißen Ofen etwa 15-20 Minuten. Nach der Backzeit nehmen Sie die Hörnchen heraus, bestreichen sie dünn mit dem Mandeldrink und bestreuen die Hörnchen anschließend mit etwas Zimt-Zucker. Anschließend können Sie das Gebäck Ihren Gästen servieren.

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Waffeln  
(für 20 Stück)

Menge: 1 Portion

500 Gramm Weizenmehl (Type 405, 550 oder 1050)  
125 Gramm Zucker oder Rohrzucker  
25 Gramm Rohrzucker (Vollrohrzucker / Sucanat) für die Farbe  
2 Esslöffel Backpulver  
1 Teelöffel Tafelsalz  
3 Esslöffel Rapsöl  
500 Milliliter Sojamilch (Sojadrink) oder Reisdink mit Vanillegeschmack  
100 Milliliter Mineralwasser  
etwas Margarine für das Waffeleisen (vegane)

Sieben Sie die trockenen Zutaten in eine Schüssel und rühren Sie danach das Rapsöl, den Sojamilch beziehungsweise den Reisdink und das Mineralwasser mit einem Schneebesen ein. Anschließend verrühren Sie die Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig.

Danach geben Sie den Waffelteig portionsweise in ein leicht gefettetes heißes Waffeleisen und backen den Teig aus.

Zum Schluss stapeln Sie sämtliche Waffeln auf einem vorgewärmten Teller, servieren sie Ihren Gästen und reichen jedem Gast einen Teller (damit er sich selbst so viel nehmen kann wie er essen möchte).

### Unsere Tipps:

Sehr köstlich sind die Waffeln auch, wenn Sie noch eine zerdrückte Banane zugeben, allerdings klebt der Teig immer ein wenig mehr am Waffeleisen fest. Das Mehl können Sie übrigens auch in Vollkornmehl aufteilen, zum Beispiel 50% Vollkorn, 50% normales Mehl.



Bild: Waffeln

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

vegane norddeutsche Printen

Menge: 60 Portionen

110 Milliliter Agavendicksaft  
 75 Gramm Zuckerrübensirup  
 150 Gramm braunen Zucker  
 23 Gramm Lebkuchengewürz  
 225 Gramm Margarine (vegan)  
 1 1/2 Teelöffel Zimt  
 3/4 Teelöffel Natron (1/2 Tablette oder etwa 5 Gramm)  
 1 Prise Hirschhornsalz  
 38 Gramm Ingwer, kandiert  
 563 Gramm weißes Mehl  
 75 Gramm Grümmelkandis  
 2 1/4 Teelöffel Orangen-Abrieb (von 1/2 heiß abgespülten Orange)  
 3 Esslöffel Haferdrink  
 450 Gramm Couvertüre, zartbitter  
 6 Teelöffel Kokosöl  
 150 Gramm Schokolade, weiß (vegane)

**Außerdem:**

1 Bienenwachstuch oder ein Stück Frischhaltefolie  
 etwas Backpapier

Lösen Sie die Pottasche in einem Kochtopf mit 100 Milliliter Wasser auf und lassen Sie sie mit dem Agavendicksaft, dem Rübensirup, dem braunen Zucker, dem Lebkuchengewürz und etwas Zimt bei mittlerer Hitze aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Dabei rühren Sie die Zutaten bitte mehrfach mit einem Schneebesen um. Dann füllen Sie den Topfinhalt in eine Rührschüssel, schneiden die kalte Margarine mit einem großen Küchenmesser in Würfel und rühren die Margarine nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Sirupmasse. Anschließend rühren Sie das Natron und das Hirschhornsalz unter, ziehen den Kochtopf von der Kochstelle und lassen die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen.

Während der Topfinhalt abkühlt hacken Sie den Ingwer mit dem großen Küchenmesser fein. Dann füllen Sie die abgekühlte Masse in eine Schüssel und kneten den Ingwer, das Mehl, den Kandis und die Orangenschale unter. Nun geben Sie den Teig auf ein Bienenwachstuch oder ein Stück Frischhaltefolie, wickeln ihn ein und stellen den Teig anschließend über Nacht im Kühlschrank kalt.

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Fortsetzung: vegane norddeutsche Printen

Am nächsten Tag zeichnen Sie den Backofen auf 190 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder 170 Grad Celsius (Umluft) vor. Dann teilen Sie den Teig in 2 Portionen, kneten die beiden Portionen nochmal kurz durch und rollen sie auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Millimeter dünn und rechteckig aus. Danach schneiden Sie die Teigplatte mit einem Teigrad in Rechtecke (etwa 7 x 4 Zentimeter) und setzen die Printen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Anschließend bestreichen Sie die Printen dünn mit dem Haferdrink und schieben die Bleche im heißen Backofen auf die 2. Schiene von unten. Jetzt backen Sie das Gebäck etwa 11–12 Minuten, nehmen die Printen danach aus dem Ofen und lassen sie auf den Blechen auf einem Kuchengitter abkühlen bevor Sie das Gebäck Ihren Gästen servieren.

### Unser Tipp:

Pottasche ist in der Weihnachtsbäckerei ein unersetzlicher Helfer und wird für viele klassische Rezepte benötigt. Vor allem bei Teigen, die nicht in die Höhe, sondern in die Breite gehen sollen, ist Pottasche die richtige Ergänzung. Wir kombinieren die Pottasche immer mit etwas Hirschhornsalz und Natron und nutzen gerne die vegane Pottasche von Vitavegan (die derzeit etwa 6 - 7 Euro (20 Gramm) kostet).

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

## Zimtsterne

Menge: 1 Portion

Für den Teig:

- 200 Gramm Puderzucker
- 2 Esslöffel Zimtpulver
- 8 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 150 Gramm Mandeln, gemahlen
- 200 Gramm Haselnüsse, gemahlen
- 1 Esslöffel Orangenschale



Bild: Zimtsterne

Für den Guss:

- nach eigenem Belieben Puderzucker
- wenig Wasser
- etwas Zimtpulver

**Außerdem:**

- etwas Alufolie
- etwas Backpapier

Spülen Sie als erstes die Orange mit heißem Wasser ab, reiben Sie sie mit einem sauberen Geschirrtuch trocken und reiben Sie danach die Schale mit einem Zesteinreißer oder einer Küchenreibe ab.

Dann verkneten Sie alle Zutaten für den Teig fest miteinander, legen eine Fläche mit der Alufolie aus und stechen mit einem Förmchen Sterne aus. Anschließend lassen Sie die Sterne bei Zimmertemperatur etwa 4 Stunden trocknen.

Nach dem die Sterne getrocknet sind verteilen Sie sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und backen die Zimtsterne bei 250 Grad Celsius etwa 3 - 5 Minuten. Bitte backen Sie die Sterne nicht zu lange im Ofen, da sie sonst zu trocken werden. Die Plätzchen nehmen Sie nach der Backzeit aus dem Backofen und lassen sie anschließend auf einem Küchengitter gut auskühlen.

nun sieben Sie den Puderzucker und den Zimt in eine Schüssel, und stellen mit wenigen Tropfen Wasser und einem kleinen Schneebesen einen zähen Zuckerguss her. Danach überziehen Sie die Zimtsterne damit, lassen sie gut trocknen und bewahren das Gebäck entweder in einer mit Alufolie ausgelegten Keksdose auf oder servieren sie Ihren Gästen sofort.

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



**Weihnachtsmarkt Kochbuch:**

## Springerie



Menge: 1 Portion

14 Gramm Ei-Ersatz (von RUF)  
 100 Milliliter Mineralwasser  
 250 Gramm Puderzucker  
 ¼ Teelöffel Natron (1/2 Tablette oder etwa 5 Gramm)  
 250 Gramm Mehl (auch glutenfreies möglich)  
 etwas Kirschwasser  
 2 Esslöffel Rapsöl (eventuell mehr)  
 ein paar Anis, ganze Körner



Bild: Sternanis

Vermischen Sie den Ei-Ersatz in einer Schüssel mit dem Mineralwasser und schlagen Sie das Gemisch danach mit dem Zucker mindestens 45 Minuten mit einer Küchenmaschine schaumig. Nebenbei lösen Sie bitte das Natron in einer kleinen Schüssel mit 1/2 Teelöffel Kirschegeist auf und geben die beiden Zutaten danach zum Eierschaum. Anschließend kneten Sie das Mehl gut unter (den Teig müssen Sie bitte etwa 20 - 25 Minuten kneten).

Nach dem Kneten geben Sie den Teig wieder in eine Schüssel, die Sie mit einem sauberen Tuch abdecken, das vorher mit Kirschegeist getränkt wurde. Das Tuch darf aber nicht tropfnass sein! Danach decken Sie die Schüssel bitte mit einem passenden Topfdeckel abdecken. Wichtig: Verwenden Sie keine dichtschießende Schüssel (wie zum Beispiel eine Hefeteigschüssel)! Jetzt lassen Sie den Teig über Nacht an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, ruhen.

Am nächsten Tag fetten Sie 2 Backbleche mit dem Rapsöl ein und bestreuen die Bleche sparsam mit ein paar Anissamen. Dann kneten Sie den Teig nochmals gut weich, er darf jetzt nicht mehr die Form verlieren (notfalls müssen Sie zu dem Teig noch etwas Mehl einkneten. Aber Vorsicht: nicht zu viel!) Anschließend rollen Sie den Teig auf mit reichlich Mehl bestäubten Arbeitsfläche fingerdick aus und bestäuben die Oberfläche mit etwas weißem Mehl. Jetzt formen Sie mit einem Springerle-Model die Oberfläche, schneiden die Plätzchen werden mit einem Teigradchen aus und legen sie auf das gefettete Backblech. Dabei können Sie die Plätzchen ruhig ziemlich dicht legen, sie werden beim Backen nicht zerlaufen.

Die Plätzchen lassen Sie dann wieder - ohne Abdeckung - eine Nacht im Kühlen stehen (nicht im Kühlschrank, der ist zu feucht). Am dritten Tag backen Sie die Plätzchen bitte im Heißluftofen bei 140 Grad Celsius in 30 Minuten hellgelb. Danach lassen Sie die Springerle auf einem Küchenrost auskühlen und servieren sie ihren Gästen.

**Unser Tipp:**

Springerle sind nur nach dem Backen weich und müssen danach übrigens sehr hart werden. Am Besten schmecken diese Plätzchen "gestippt" in Kaffee oder Tee.

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:

### Schoko-Cookies



Menge: 1 Portion

200 Gramm Weizenmehl  
100 Gramm Margarine, vegane  
90 Gramm braunen Zucker  
20 Gramm Vanillezucker  
1 Messerspitze Backpulver  
1 Prisen Tafelsalz  
1 Esslöffel Sojamehl  
3 Esslöffel Sojamilch (Sojadrink) oder andere pflanzliche Milch  
125 Gramm Schokolade, vegane, zartbitter

Füllen Sie alle Zutaten, bis auf die Schokolade, in eine Schüssel und verrühren Sie sie miteinander. Dann hacken Sie die Schokolade grob mit einem großen Küchenmesser und heben sie mit einem Kochlöffel unter den Teig.

Anschließend zupfen Sie vom Teig Stücke ab, formen die Stücke zu Kugeln, setzen die Kugeln sie auf das mit Backpapier belgte Backblech und drücken die Kugeln etwas an (das geht gut mit einem Glas).

Nun backen Sie die Cookies im Backofen bei 150 Grad Celsius (Umluft) oder bei 165 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze mindestens 25 Minuten).

Nach dem Backen nehmen Sie das Gebäck aus dem Backofen und lassen es auf einem Küchenrost gut abkühlen, damit die Schokolade wieder fest wird.

Zum Schluss servieren Sie die Schoko-Cookies bitte Ihren Gästen.



Bild: Schoko-Cookies

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:

### Nürnberger Lebkuchen



Menge: 1 Portion

Für den Teig:

200 Gramm Rübensirup  
50 Gramm braunen Zucker  
½ Banane  
1 Prise Hirschhornsalz  
¼ Teelöffel Natron (1/2 Tablette oder etwa 5 Gramm)  
1 Zitronen  
2 Teelöffel Lebkuchengewürz  
2 Teelöffel VitaVegan Pottasche  
50 Gramm Orangeat  
50 Gramm Zitronat  
300 Gramm Weizenmehl  
100 Gramm Mandelstifte  
30 Oblaten, Durchmesser 7 cm

Für den Guss:

250 Gramm Puderzucker  
15 Gramm Kakaopulver  
15 Gramm Kokosfett, zerlassen  
etwas Wasser

Zum Verzieren:

30 halbe Mandeln, abgezogene  
30 Kirschen, kandierte

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Erhitzen Sie den Rübensirup und den braunen Zucker in einem kleinen Kochtopf (unter Rühren mit einem Kochlöffel), bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Dann ziehen Sie den Kochtopf von der Kochstelle und lassen die beiden Zutaten abkühlen bevor Sie sie in eine große Schüssel geben. Anschließend spülen Sie die Zitrone mit heißem Wasser ab, reiben die Zitrone mit einem sauberen Geschirrtuch kurz trocken und reiben die Schale zum Beispiel mit einem Zestenreißer oder einer Küchenreibe ab.

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



Fortsetzung: Nürnberger Lebkuchen

Danach pürieren Sie die halbe Banane in einer weiteren Schüssel und rühren den Kakao, den Zitronenabrieb und das Lebkuchengewürz unter die Mischung. Anschließend rühren Sie die vegane Pottasche in einer kleinen Schüssel mit 2 Esslöffel Wasser glatt und geben sie dazu. Dann hacken Sie das Orangeat und das Zitronat mit einem großen Küchenmesser fein und geben beide Zutaten in die Schüssel. Danach verkneten Sie den Schüsselinhalt mit dem Mehl und den Mandelstiften zu einem geschmeidigem Teig.

Nun heizen Sie den Backofen vor (Oberhitze/Unterhitze 180 Grad Celsius, Umluft 160 Grad Celsius, Gas Stufe 2). Außerdem bestäuben Sie bitte eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rollen den Teig darauf mit einem Nudelholz gut 1 Zentimeter dick aus. Danach stechen Sie zum Beispiel mit einem Trinkglas gleichgroße runde Lebkuchen von etwa 6 Zentimeter Durchmesser aus.

Anschließend legen Sie ein Backblech mit dem Backpapier aus und verteilen die Oblaten darauf. Dann setzen Sie die Lebkuchen auf die Backoblaten, feuchten sie gegebenenfalls leicht an und drücken die Oblaten etwas an, damit die Lebkuchen an den Oblaten haften bleiben. Danach backen Sie die Lebkuchen bitte etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen und lassen sie anschließend auf einem Kuchengitter gut auskühlen.

Während die Lebkuchen auskühlen zerlassen Sie das Kokosfett in einem Kochtopf, mischen nebenbei 125 Gramm Puderzucker mit dem Kakao und rühren das Gemisch mit nur so viel warmem Wasser an, dass eine sehr dickflüssige Masse entsteht. Das zerlassene Kokosfett rühren Sie danach bitte mit einem Schneebesen unter das Gemisch. Anschließend überziehen Sie die Hälfte der Lebkuchen mit der Glasur.

Die restlichen 125 Gramm Puderzucker rühren Sie nun in einer weiteren kleinen Schüssel mit warmem Wasser zu Zuckerguss an und überziehen die andere Hälfte der Lebkuchen damit.

Anschließend verzieren Sie die Lebkuchen nach Wunsch mit den Mandelhälften und den kandierten Kirschen und servieren das Gebäck zum Schluss Ihren Gästen.

### Unser Tipp:

Pottasche ist in der Weihnachtsbäckerei ein unersetzlicher Helfer und wird für viele klassische Rezepte benötigt. Vor allem bei Teigen, die nicht in die Höhe, sondern in die Breite gehen sollen, ist Pottasche die richtige Ergänzung. Wir kombinieren die Potasche immer mit etwas Hirschhornsalz und Natron und nutzen gerne die vegane Pottasche von Vitavegan (die derzeit etwa 6 - 7 Euro (20 Gramm) kostet).

---

### Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



### Spekulatius

Menge: 1 Portion

50 Milliliter Rapsöl  
50 Milliliter Wasser  
4 Esslöffel Mandelmus  
120 Gramm braunen Zucker  
200 Gramm weißes Mehl  
50 Gramm Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise Tafelsalz  
3 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Lebkuchengewürz

#### **Außerdem:**

etwas weißes Mehl für die Arbeitsfläche

Verrühren Sie das Rapsöl, 50 Milliliter Wasser, den braunen Zucker und das Mandelmus mit einem Kochlöffel in einer Schüssel. Dann sieben Sie das Mehl und das Backpulver in eine weitere Schüssel mischen die Gewürze unter.

Danach geben Sie das Mehlgemisch zu den feuchten Zutaten und kneten die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Eventuell müssen Sie noch etwas Wasser hinzufügen.

Anschließend bestäuben Sie eine Arbeitsfläche mit etwas weißem Mehl und rullen den Teig auf der Arbeitsfläche aus. Danach stechen Sie bitte Plätzchen aus (wir nehmen dafür immer ein Trinkglas damit die Plätzchen immer die gleiche Größe haben).

Jetzt backen Sie die Kekse bitte bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 12 Minuten, lassen sie nach der Backzeit auf einem Küchenrost auskühlen und servieren die Spekulatius Ihren Gästen.



Bild: Spekulatius

### **Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Weihnachtsmarkt Kochbuch:



### Haselnuss - Kugeln

Menge: 1 Portion  
820 Stück)

250 gramm Haselnüsse, gemahlene  
150 Gramm braunen Zucker  
14 Gramm Ei-Ersatz (von RUF)  
100 Milliliter Mineralwasser  
1 Esslöffel weißes Mehl  
2 Esslöffel Kakaopulver / Schokopulver  
1 Prise Tafelsalz  
etwas Puderzucker

#### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Verrühren Sie als erstes den Ei-Ersatz in einer kleinen Schüssel mit dem Mineralwasser (mit einer Gabel geht das am besten). Dann füllen Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren sie mit einer Küchenmaschine. Danach rollen Sie mit der Hand kleine Kugeln, geben die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backen das Gebäck bei 180 Grad Celsius (Umluft) circa 13 - 15 Minuten.

Anschließend lassen Sie die Kugeln auskühlen, rollen die kalten Kugeln in Puderzucker und servieren sie Ihren Gästen.



Bild: Haselnüsse

## Geschenke Gegen Kindertränen eV

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen, indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)



**Index:**

- Schmalzkuchen Seite: 03-04  
Liebesäpfel Seite: 05  
Germknödel Seite: 06-07  
Heisse Schokolade (eventuell mit Schuss) Seite: 08  
Apfelpunsch Seite 09  
Glühwein Seite: 10  
Champignons - Pfanne Seite: 11-12  
Heiße Maronen Seite: 13  
vegane Bratwurst mit Zwiebel-Bier-Soße (alkoholfrei) Seite: 14  
Feuerzangenbowle Seite: 15  
vegane Eierpunsch Seite: 16
- Crepes Seite: 17  
pflanzlicher Feta-Käse mit Fladenbrot Seite: 18  
Veganer Flammkuchen mit Bärlauch und getrockneten Tomaten Seite: 19-20  
Veganer Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Zucchini Seite: 21
- Deutsches Kleingebäck:**  
Zimthörnchen Seite: 22  
Waffeln Seite: 23  
vegane norddeutsche Printen Seite: 24-25  
Zimtsterne Seite: 26  
Springerie Seite: 27  
Schoko-Cookies Seite: 28  
Nürnberger Lebkuchen Seite: 29 - 30  
Spekulatius Seite: 31  
Haselnuss - Kugeln Seite: 32

---

**Geschenke Gegen Kindertränen eV**

GGKT sammelt für Tafel-Kinder ... Lasst uns gemeinsam Kinderaugen zum Strahlen bringen,  
indem wir Spielzeug sammeln, Päckchen packen und verschenken (unbezahlte Werbung für <https://ggkt.de>)

## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koche-nord.de](http://www.koche-nord.de) 

Auf [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen  
Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

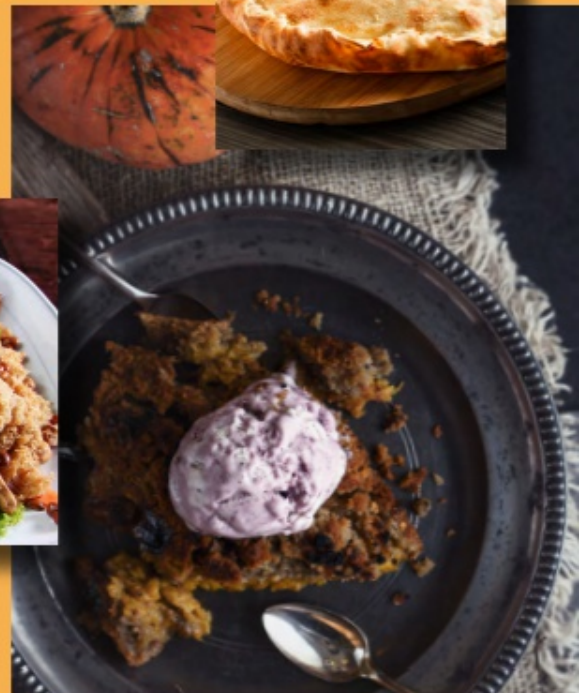
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koche-nord.de](http://www.koche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)