

Foto: missblueberry muffin.de

## Kokos-Kuchenpralinen

### Zutaten für den Teig:

30 g Vitaquell Kokosöl nativ (fest)	1/2 TL Backpulver	etwas Salz
1 EL Zitronensaft	15–20 ml Milch (3,5 % Fett)	
50 g Zucker	25 g Kokosraspeln	
1 Ei (M)	Abgeriebene Schale einer halben Bio Zitrone	
1/2 TL Vanilleextrakt	Muffinblech	

### Zutaten für die Pralinen (ca. 42 Stück):

400 g weiße Schokolade	2 geh. EL Vitaquell Kokoscreme
100 g feine Kuchenkrümel von den Zitronen-Kokos-Muffins	

**Zubereitung:** Für die Kuchenpralinen wird im ersten Schritt natürlich auch Kuchen gebacken. Damit dies besonders schnell geht, einfach Muffins machen. Die haben eine kürzere Backzeit und kühlen auch schnell wieder aus. Für den Teig wird zuerst das Kokosöl zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft hell-cremig aufgeschlagen. Dann das Ei hinzufügen und zusammen mit dem Salz, Vanilleextrakt und dem Zitronenabrieb unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Dabei nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf 4–5 mit Papierförmchen ausgelegte Mulden der Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20–25 Min. backen.

Die frisch gebackenen Muffins sollten komplett auskühlen, ehe sie zu einer köstlichen Kuchenfüllung weiter verarbeitet werden können. Dafür die kalten Muffins zerkrümeln und die feinen Krümel mit 2 gehäuften Esslöffeln Kokoscreme vermengen. Die weiße Schokolade temperieren und mit Hilfe einer Pralinenform (oder Eiswürfelform) Hohlkörper gießen und fest werden lassen. Je eine kleine Portion der Kuchenfüllung in den Hohlkörper drücken und die Kuchenpralinen dann mit der restlichen Schokolade verschließen. Dann ca. 5 Min. bei Zimmertemperatur und dann weitere 30 Min. im Kühlschrank ganz fest werden lassen. Wer möchte kann seine Kuchenpralinen noch mit etwas Blattgold dekorieren.

Entwickelt von missblueberry muffin.de

# Vitaquell

VEGETARISCH SEIT 1922



Foto: kuchenbaecker.com

## Cookies mit Cashew-Genießer-Creme

### Zutaten für ca. 3 Bleche:

325 g Mehl Typ 405	125 g Vitaquell Cashew-Genießer-Creme
1 TL Backpulver	100 g Zucker
1/2 TL Natron	100 g Rohrohrzucker
1/4 TL Salz	2 Eier (M)
125 g Vitaquell Vitasieg	200 g dunkle Kuvertüre

**Zubereitung:** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Vitasieg, Cashew-Genießer-Creme, Zucker und Rohrohrzucker in einer separaten Schüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Nacheinander die beiden Eier unter die Creme rühren. Zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Teigmengen abstechen und zu etwa 3 cm großen Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und flach drücken. Kekse im Abstand von 5 cm auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene für 15 Min. backen. Kekse 15 Min. auf dem Blech auskühlen lassen und dann zum vollständigen Erkalten auf ein Kuchengitter legen. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Kekse zur Hälfte eintauchen oder mit der flüssigen Schokolade besprenkeln.

Entwickelt von kuchenbaecker.com

Alle Vitaquell Bio-Produkte sind nach DE-ÖKO-013 zertifiziert.

Art.-Nr.: 80095

# Vitaquell

VEGETARISCH SEIT 1922





Foto: karensbackwaren.blogspot.de



## In der Weihnachtsbäckerei

Fauser Vitaquell 22506 Hamburg  
www.vitaquell.de info@vitaquell.de

Folgen Sie uns auf:  

Fauser Vitaquell 22506 Hamburg  
www.vitaquell.de info@vitaquell.de

## Die idealen Begleiter für Ihre Weihnachtsbäckerei



**Vitasieg:** Der Alleskönner in der Weihnachtsbäckerei. Durch die besondere Zusammensetzung des pflanzlichen Streichfettes wird Teig schön geschmeidig und Gebäck erhält eine gute Porung und feine Krume. Mit Sonnenblumen- und Rapsöl.

**Ahornsirup:** Darf es etwas süßer sein? Der Ahornsirup wird durch das Anzapfen von Ahornbäumen und durch das Aufkochen des Saftes zu Sirup gewonnen. Eine ganz natürliche Süße ohne chemische Zusätze, Konservierungsstoffe, künstliche Farb- und Aromastoffe.

**Bio Cashew-Genießer-Creme:** Ein ganz besonderes Highlight in der Weihnachtsbäckerei ist unsere Bio Cashew-Genießer-Creme. Hergestellt aus feinsten Cashewkernen, echter Bourbonvanille und einem Hauch von Orangenöl und Zimt.

**Bio Kokosöl nativ:** Für den exotischen Touch in Plätzchen & Co. ist unser Bio Kokosöl nativ genau die richtige Wahl. Aus dem reinen, getrockneten Kokosnussfleisch schonend kaltgepresst, bleibt der typische Kokosgeschmack erhalten.

**Bio Kokoscreme:** Weiße Weihnacht können wir nicht versprechen aber durch diesen Traum in weiß bekommt Ihr Gebäck eine unvergleichlich leckere Kokosnote. Aus zarten Kokosraspeln, feiner Milchcreme und echter Bio Bourbonvanille.

## Unsere Rezeptideen:



### Cashew-Terrassen-Kekse mit Cashew-Genießer-Creme

#### Zutaten (für ca. 16 Stück):

250 g Mehl	1 Ei
1 Pr. Backpulver	100 g Cashewkerne (gehackt)
100 g Cashewkerne (gemahlen)	Vitaquell Cashew-Genießer-Creme
125 g Vitaquell Vitasieg	Puderzucker zum bestäuben
1 Pr. Zimt	2 Sternausstecher (groß und klein)
1 Pr. Salz	Spritzbeutel mit Sterntülle (kleine Tülle)
85 g Zucker	

**Zubereitung:** Mehl, Backpulver und die gemahlene Cashewkerne in einer Schüssel vermischen. Vitasieg, Zimt, Salz, Zucker und das Ei am besten mit dem Schneebesen der Küchenmaschine solange verrühren, bis die Zutaten sich verbunden haben. Anschließend Mehl dazugeben und mit dem Knethaken zu einem schönen, geschmeidigen Teig kneten lassen. Den Teig in der Schüssel zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte etwa 5 mm dick ausrollen. Gleichmäßig viele Sterne mit und ohne Sternloch in der Mitte ausstechen. Dafür einen großen Stern ausstechen und mit einem kleinen Stern in der Mitte einen weiteren Stern ausstechen. Die Kekse auf das Backblech geben und etwa 8 Min. backen lassen und anschließend komplett auskühlen lassen. Die Sternkekse mit Sternloch mit Puderzucker bestäuben. Die Sternkekse ohne Loch, werden mit der Cashew-Genießer-Creme bespritzt. Dafür einen Spritzbeutel mit Sterntülle mit der Creme füllen und kleine Tupfen am Rand des Sternkexes setzen. Anschließend in der Mitte etwas Cashew-Genießer-Creme verteilen. Die mit Puderzucker bestäubten Sternkekse auf die bespritzten Sternkekse legen. Das Sternloch in der Mitte mit den gehackten Cashewkernen befüllen.

Entwickelt von Karen Pilot / karensbackwahn.

## Pfefferkuchen

#### Zutaten für den Teig (ergibt ca. 50 Stück, Ø ca. 5 cm)

250 ml Vitaquell Ahornsirup	2 TL Backpulver
100 g Zucker	3 TL Kakao
100 g Vitaquell Vitasieg	3 TL Zimt
300 g Weizenmehl Typ 550	3 TL Lebkuchengewürz
300 g Weizenmehl Typ 1050	2 Eier (M)

#### Grundrezept Puderzucker Verzierung:

1 Eiweiß
200 g Puderzucker

**Klassische Dekoration:** kandierte, halbierte Kirschen in der Mitte und geschälte, halbierte Mandeln am Rand herum

**Zubereitung:** In einem Topf den Ahornsirup mit dem Zucker und der Vitasieg bei kleiner Hitze verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat, abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver mischen, Kakao und Gewürze gleichmäßig unterrühren. Alle Zutaten nun gründlich zu einem glatten Teig verarbeiten, abgedeckt 2 Stunden kühl stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und nach Belieben Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 190 °C Ober- und Unterhitze (170 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und den gesiebten Puderzucker nach und nach unterschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleinerer Tülle füllen und die ausgekühlten Lebkuchen damit verzieren – z. B. als Weihnachtsbaumschmuck, Namenskarte bei Tisch, oder Geschenkanhänger. Den restlichen Zuckerguss anderweitig verwenden. Z.B. mit gemahlene Nüssen und klein gehackten Trockenfrüchten vermischen und auf Oblaten setzen und mit backen.

