

Selbstgemachte Schokolade

Zutaten:

1 EL Kakaobutter (oder Kokosöl)
Reines Kakaopulver
2-3 EL Zucker
1 EL Speisestärke
Vanillezucker

Die Kakaobutter (bzw. das Kokosfett) im Wasserbad schmelzen lassen, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke mit dem Schneebesen oder einer Gabel gut unterrühren. Auf Backpapier streichen oder in Silikonförmchen oder Papierförmchen füllen. Im Kühlschrank oder draußen kalt und fest werden lassen. Genießen!

Die Schokoladenmasse kann vor dem Erkalten noch mit Nüssen, Mandeln, Kokosflocken, Gewürzen oder geriebener Orangenschale verfeinert werden.



Gebrannte Mandeln

Zutaten:

200 g Mandeln
150 g Zucker
75 ml Wasser
1 TL Zimt

Wasser, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse kocht, Mandeln hinzugeben. Köcheln lassen, bis das Wasser langsam verdunstet. Der Zucker sollte dunkel und flüssig werden, so dass sich Karamellfäden bilden. Nach kurzer Zeit wird der Zucker krümelig und klebt sich an die Mandeln. Sobald das passiert die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und abkühlen lassen. Warm oder kalt genießen.

Vegane Gewürz-Plätzchen

Zutaten:

300 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Kokosöl
50 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Apfelmus
1 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker

1 TL Zimt
1/2 TL Kurkuma
1/4 TL geriebene Muskatnuss
1/4 TL Pfeffer
Abrieb einer Orange
1 TL geriebener frischer Ingwer



Zucker, Kokosöl und Apfelmus verrühren. Zimt, Muskat, Vanillezucker, Pfeffer, Kurkuma, Orangenschale und Ingwer unterrühren.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse unterkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit einer Gabel plattdrücken.

Auf einem gefetteten Backblech bei 170 °C ca. 12 Minuten backen