

Tipps für ein *nachhaltigeres* Weihnachten - Teil 2

Vorweihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Warum dieses Jahr nicht einfach mal vegane Plätzchen aus biologischen und Fairtrade-Produkten backen? Besonders gut eignet sich beispielsweise die Fairtrade-Schokolade, die wir in der Schule verkaufen.

Viel Spaß beim Nachbacken! :)

Vegane Ausstechplätzchen

Zutaten: [für ca. 35 Stück]

- 100g Margarine
- 120g Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 reife Banane (oder nach Wunsch auch andere Ei-Alternative)
- ½ Pck. Backpulver
- 300g Mehl



Margarine zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker mischen. Die Banane zermatscht dazugeben. Backpulver und Mehl anschließend mituntermischen.

Den Teig kneten und ausrollen. Anschließend Plätzchen ausstechen und im Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 15 Minuten lang backen.

Fairtrade-Schokobällchen

Zutaten:

- 250g Fairtrade-Schokolade
- 1 Dose Kondensmilch
- 250g Kekse (z.B. Butterkekse)
- 3 TL Kakaopulver
- Kokosraspeln



Schokolade und Kekse klein hacken. In einer Schüssel erst mit dem Kakao, dann mit der Kondensmilch verkneten. Den Teig zu kleinen Bällen formen und in Kokosflocken rollen. Nun ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vegane Mandel-Spekulativus-Schokocrossies

Zutaten: [für ca. 30 Stück]

- 100g Mandelsplitter
- 100g Spekulation
- 300g Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosöl
- 70g Cornflakes
- Zimt

Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht braun sind. Den Spekulativus in kleine Stücke brechen. Die Zartbitterschokolade zerhacken und zusammen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in eine große Schüssel umfüllen und die Mandelsplitter, Spekulativusbrösel und Cornflakes unterheben. Die Masse vorsichtig umrühren.

Mit einem Esslöffel Häufchen auf ein Backblech setzen. An einem kühlen Ort fest werden lassen.

Vegane Spitzbuben

Zutaten:

- 250g Margarine
- 250g Mehl
- 140g Puderzucker
- 150g gemahlene, abgezogene Mandeln
- 150g Marmelade nach Wahl



Alle Zutaten (bis auf die Marmelade) in eine Schüssel geben und kneten. Den Teig für 30 min. in den Kühlschrank legen. Den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Jedes zweite Plätzchen in der Mitte mit einer kleineren Ausstechform ausstechen.

6 bis 8 Minuten bei 180° backen. Die Marmelade verquirlen und mit einem Teelöffel auf die Plätzchen ohne Loch auftragen und die Plätzchen mit Loch daraufsetzen.

Vegane Marzipan-Zimt-Lebkuchen:

Zutaten: [für ca. 20 Stück]

- 200g Mandeln, fein gerieben
- 100g Puderzucker
- 100g Marzipan, in kleine Würfelchen geschnitten
- 25g Wasser, warm
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Vanillepulver



- 1 Prise Salz

Für den Guss:

- 50g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- Etwas Salz
- ½ TL Zitronensaft
- 2 TL Wasser

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Teig darf nicht zu fest sein, eventuell noch Wasser hinzufügen. Den Backofen auf 200° vorheizen. 1 Esslöffel vom Teig zu einer Kugel formen, etwas plattdrücken und auf ein Backblech legen. Je nach Geschmack kann man darunter auch Backoblaten legen. Die Lebkuchen 15 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht braun sind. Die Zutaten für den Guss glattrühren und den Lebkuchen bepinseln.

Elisenlebkuchen

Zutaten: [für 10 Lebkuchen]

- 100g Datteln
- 200g Haselnüsse
- 100g Mandeln
- 50g Orangeat
- 125g Marzipan
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 ½ Pottasche (ein Backtriebmittel, was es in den meisten Supermärkten zu kaufen gibt)
- 1 TL Backpulver
- 60 ml Wasser
- 60g Dinkelmehl
- 10 Oblaten (90mm Durchmesser)
- 150g Kuvertüre



Datteln mit heißem Wasser 10 Minuten einweichen. Wasser bis auf 3 Esslöffel abgießen und fein pürieren. Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne 3-5 Minuten rösten. In einer Küchenmaschine mittelfein mahlen. Orangeat fein hacken und Marzipan in grobe Stücke brechen. Dattelpüree, Nüsse, Orangeat und Marzipan zusammen mit Lebkuchengewürz, Pottasche, Backpulver und 60 ml Wasser zusammengeben und verrühren. Das Mehl dazugeben und rühren, bis eine zähe, homogene Masse entstanden ist. Den Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jeweils ca. 70g Lebkuchenmasse zu flachen Patties formen und auf die Oblaten legen. Mit den Fingern vorsichtig in Form bringen, so dass die Lebkuchenmasse genau mit der Oblate abschließt.

Gutes Gelingen wünscht euch eurer P-Seminar „Planet Earth First“

Wiederverwendbarer, nachhaltiger Weihnachtsbaum im Topf

Schon bald werden die ersten Weihnachtsbäume aufgestellt. Warum heuer nicht einfach zu einer nachhaltigen Variante greifen und einen **Weihnachtsbaum im Topf** kaufen?

Vorteile:

- Abholzung von Millionen Tannenbäumen verhindern
- einmaliger Ankauf für mehrere Jahre => spart Kosten
- Der Baum verliert seine Nadeln nicht => das Wohnzimmer bleibt sauber

Wie:

- Tannenbaum wie gewohnt im Baumarkt kaufen (Unterschied: diesmal im Topf!)

Optimal:

- In einen etwas größeren Topf umpflanzen
- ca. eine Woche an einem etwas weniger beheizten Ort (z.B. Hausflur) akklimatisieren lassen, tut dem Baum gut, bevor er ins warme Wohnzimmer kommt
- nach Weihnachten einfach an einem schönen Platz im Garten oder auf dem Balkon übersommern und jedes Jahr zu Weihnachten wieder ins Wohnzimmer holen



Also ab in den nächsten Baumarkt, um dieses Jahr den schönsten Christbaum, im Topf, zu ergattern.

Frohe Weihnachtszeit!



Quellen:

https://nataschakimberly.com/vegane-lebkuchen/vegane_lebkuchen_1/

<https://www.peta.de/veganebackrezepte>

<https://mari-to-kazuo.blogspot.com/2012/11/sieferts-spitzbuben.html>