

# Vegane Weihnachts- kekse



3 einfache  
und köstliche  
**Rezepte**



vegan.at  
VEGANE GESELLSCHAFT



Variante:  
Haselnüsse statt  
Mandeln

- 250 g Mehl
- 180 g Vegane Margarine  
(z.B. Alsan)
- 50 g Zucker
- 120 g Gemahlene Mandeln
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Staubzucker  
(nach Bedarf mehr)

# Vanillekipferl

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Mandeln in einer Schüssel mischen. Die vegane Margarine stückchenweise hinzukneten und so einen Teig formen. Diesen in Kugelform für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Danach gleich große Kipferl formen. Diese bei 180 Grad je nach Kipferlgröße 12-18 Minuten backen. Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen.



vegan.at  
VEGANE GESELLSCHAFT



Perfekt als  
Gastgeschenk!

# Ausstechkekse

## Zubereitung

- 450 g Mehl
- 80 g Gemahlene Haselnüsse
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 110 g Zucker
- 230 g Vegane Margarine (z.B. Alsan)
- 50 ml Pflanzliche Milch
- Verziermaterial (z.B. Zuckerguss, Zuckerperlen, Nüsse, Schokolade)

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Haselnüsse vermischen. Anschließend die vegane Margarine in Stücken untermengen und den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und anschließend mit beliebigen Formen ausstechen. Die Kekse nun ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen.
3. Nachdem die gebackenen Kekse vollständig ausgekühlt sind, können sie nach Lust und Laune verziert und genossen werden.





Schmeckt  
auch mit Marillen-  
oder Himbeermar-  
melade

# Linzer Augen

## Zubereitung

- 450 g Mehl
- 100 g Gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 240 g Vegane Margarine (z.B. Alsan)
- 50 ml Pflanzliche Milch
- Ribiselmarmelade
- Staubzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Haselnüsse und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Sojamilch untermengen und anschließend die vegane Margarine stückchenweise hinzukneten. Den fertigen Teig in Kugelform für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig danach auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und ausstechen. Dabei für den oberen Teil der Kekse in die Hälfte Löcher stechen. Alle Kekse bei 180 Grad für 10 Minuten backen. Danach auf die Keksböden Marmelade streichen und die Oberteile leicht darauf drücken. Anschließend mit Staubzucker bestäuben.