

# Das sind meine Kekse!

## Vegane Weihnachtsbäckerei für Mensch und Hund



**L**eckere Plätzchen gehören zur Weihnachtszeit! Doch was viele nicht wissen: man kann ganz einfach auch tierfreundlich, also ohne Eier, Milch und Co., backen. Und

das gelingt nicht nur für Frauchen und Herrchen, auch für Hunde kann man Leckerlis ohne tierliche Zutaten zubereiten und es schmeckt ihnen trotzdem. *Text und Fotos: Senta Schuckert* ■

### Vegane Weihnachtsplätzchen für Hunde

#### Buchweizen-Apfel-Leckerlis

**Zutaten für ein Blech:**  
 250 g Buchweizenmehl  
 Wasser  
 1 TL Kokosöl  
 1 TL Erdnussmus  
 eine Prise Hefeflocken  
 pürierter Apfel

**Zubereitung:**  
 Alle Zutaten mit Wasser zu einem festen, aber relativ elastischen Teig verarbeiten. Dabei das Wasser langsam hinzugeben, damit der Teig am Ende nicht klebt. Den Teig möglichst dünn auf Backpapier ausrollen (2-3 Millimeter sind ein guter Richtwert) und in kleine Stücke schneiden. Bei 175 °C Umluft so lange backen, bis eine leichte Bräunung auftritt und die Kekse trocken sind. Abkühlen lassen.

### Vegane Weihnachtsplätzchen für Menschen

#### Vanillekipferl

**Zutaten für ein Blech:**  
 300 g Dinkelmehl  
 200 g pflanzliche Margarine (z. B. Alsan, Sojola)  
 100 g gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)  
 2 Packungen Vanillezucker  
 2 Vanilleschoten  
 Puderzucker



**Zubereitung:**  
 Die Margarine auf Zimmertemperatur bringen, sodass sie schön weich ist. Die Vanilleschoten öffnen und das Mark mit einem Messer herausnehmen. Mehl, Margarine, gemahlene Nüsse, Vanillemark und eine Packung Vanillezucker zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und diesen dann eine Stunde kühl lagern und ruhen lassen. Dann aus dem Teig Kipferl formen und auf das Backblech legen. Bei 175 °C Umluft für 15 Minuten backen. Eine Packung Vanillezucker mit Puderzucker mischen. Solange die Kipferl noch warm sind, diese darin wenden. Wer es lieber schokoladig mag, kann auch Puderzucker mit reinem Kakaopulver und Zimt vermengen und die Kipferl damit bestäuben.

#### Erdnusskugeln

**Zutaten für ein Blech:**  
 125 g Erdnussmus  
 125 g pflanzliche Margarine (z. B. Alsan, Sojola)  
 100 g brauner Zucker  
 ½ TL Bourbon-Vanillemark  
 300 g Weizenvollkornmehl  
 ½ TL Salz  
 2 TL Backpulver

**Zubereitung:**  
 Erdnussmus, Margarine, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Anschließend Mehl mit Salz und Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Dabei aufpassen, dass der Teig nicht brüchig wird, also genau auf die Mischung achten. Bei 200 °C Umluft ca. 15 Minuten backen. Erst nach dem Erkalten vom Backblech nehmen, damit die Kugeln nicht brechen.

#### Möhrchentaler

**Zutaten für ein Blech:**  
 150 g geriebene Möhren  
 300 g Vollkornmehl  
 150 g Maisgrieß  
 50 ml Sonnenblumenöl  
 50 ml Mineralwasser  
 1 EL Agavendicksaft



**Zubereitung:**  
 Alle Zutaten miteinander verkneten und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln auf einem Backblech flach zu Talern drücken. Bei 160 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

\* 7. DEZEMBER 2014 10:00 – 12:00 UHR \*

**NIKOLAUSFEIER**

IM TIERHEIM SÜDERSTRASSE

MOTTO: AUCH TIERE HABEN WÜNSCHE

Mitmachlesung  
 Bescherung für die Tierheimtiere  
 heiße Getränke & Kuchen  
 winterliches Basteln