

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

SCHOKOLADENKUCHEN

Gewürzkuchen: 2 TL Zimt oder direkt 1-2 TL Lebkuchengewürz dazugeben. Eine Glasur aus mindestens 100 g Puderzucker, 1 EL Wasser und 1 TL Zimt verwenden und mit gehackten Nüssen verzieren.

Bananen Schoko Kuchen: 1-2 kleingeschnittene oder zerdrückte Banane zum Teig geben. Vor dem Backen mit Bananenscheiben einer Banane belegen und mit Zimt bestreuen.

Nuss Schoko Kuchen: ersetze einen Teil Mehl durch gemahlene und gehackte Nüsse. Du kannst auch 2-3 EL Nussmus deiner Wahl zum Teig geben. Nach dem Abkühlen eine Glasur aus 1 EL festem Kokosöl, 2 EL Nussmus und 1 EL Puderzucker mischen und auf den Teig streichen.

Schoko Apfel Kuchen mit Karamellsoße: den Teig mit 3 mittelgroßen, in 2 -3 cm großen, gewürfelten Apfelstücken belegen. Diese etwas in den Teig drücken. Für die Karamellsoße: 200 ml Hafer oder Soja Cuisine, 80 g Zucker nach Wahl, 20 g Margarine. Alle Zutaten in einem Topf unter Rühren erhitzen und über den fertig gebackenen Kuchen gießen.

Schoko Birne Ingwer Kuchen: je nach Größe 2-3 Birnen in Spalten schneiden und vor dem Backen auf den Kuchen legen. 1-2 TL Ingwerpulver zum Teig geben.

Basic: lass die Schokoladenglasur weg und serviere den Schokoladenkuchen "nackt" mit veganer Schlagsahne und frischen Beeren.

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

SCHOKO ERDNUSS KUCHEN

Schoko Mandel oder Haselnuss Kuchen: tausche das Erdnussmus im Rezept durch Mandel oder Haselnussmus aus, sowohl im Teig als auch im Topping.

ZITRONENKUCHEN

Kirschsaft Kuchen: backe den Kuchen mit Kirschsaft statt mit Zitronensaft. Verwende für die Glasur 100 g Puderzucker mit 1 EL Kirschsaft. Obendrauf kannst du, wenn Saison, mit ein paar frische Kirschen oder bunten Streuseln dekorieren.

Mangosaft Kuchen: backe den Kuchen mit Mangosaft statt mit Zitronensaft. Verwende für die Glasur 100 g Puderzucker mit 1 EL Mangosaft.

ORANGENKUCHEN

Orangen Gewürz Kuchen: Gib 1-2 TL Zimt oder 1 TL Lebkuchengewürz dazu und kreiere dadurch einen adventlichen Orangen Gewürz Kuchen. Hier schmeckt auch eine Glasur aus 2 EL Soja Cuisine und 2-3 EL Mandelmus sehr lecker.

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

FRUCHTKUCHEN

Frucht Vanille Kuchen: statt Sojaquark kannst du natürlich auch Quark aus Mandel- oder Cashewjoghurt machen (siehe Anleitung im Rezept). Oder du machst einen Vanillepudding und gibst ihn auf den Kuchenboden. Dann bitte einen Tortenring verwenden und warten bis der Pudding fest geworden ist. Du kannst jedes Obst verwenden. Bei Äpfeln schmeckt es lecker am Schluss Zimt darüber zu streuen.
Frucht Sahne Kuchen: statt Sojaquark kannst du 300 ml vegane Schlagsahne aufschlagen und auf den Kuchenboden geben. Auch hier gelingt dies am Besten mit einem Tortenring, das verbessert die Optik, ist jedoch kein Muss.

SÜSE QUICHE

Schokoladen Quiche: ersetze den Vanillepudding durch Schokoladenpudding. Als Topping kannst du frische oder TK Beeren verwenden. Lecker sind auch gehackte Nüsse und Kakaonibs obendrauf.

KAROTTEN NUSS MUFFIN

Schokoladig: gib zum Teig 1-2 EL rohes Kakaopulver, evtl. benötigst du dann ein klein wenig mehr Haselnussmilch.

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

APFEL HAFER MUFFIN

Beeren Muffin: ersetze den Apfel durch Heidelbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren.

Müsli Muffin: ersetze den Apfel durch Banane, reduziere die Haferflocken um 50 g und gib stattdessen Leinsamen, Kakaonibs, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne dazu, so dass du damit insgesamt auf die 50 g kommst.

HAFER BANANEN KEKSE

Müsli Kekse: reduziere einen Teil Haferflocken (z.B. 50 g) und ersetze genau diese Menge durch Zutaten wie gehackte Nüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne oder kleine Trockenfrüchte wie Rosinen, Cranberries oder klein geschnittene Datteln oder Feigen.

Hafer Apfel Bananen Kekse: ersetze das Apfelmark durch einen kleinen frisch geraspelten Apfel. Gebe nach Wunsch noch Schokoraspel oder Kakaonibs dazu.

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

AUSSTECHER KEKSE

Schokoladig: gib 1-2 TL Kakao dazu.

Oder Schoko Orangen Kekse: gibst 1-2 TL Kakao und die geriebene Schale einer Bio Zitrone hinzu. Die Pflanzenmilch kannst du durch Orangensaft ersetzen.

Zitronig: gib 2 TL Zitronenschale dazu. Das funktioniert auch mit Orangenschale oder ein paar Tropfen Orange-/Zitronenöl. Zusätzlich kannst du auch noch etwas Zitronensaft hinzugeben.

Adventlich: gib 1-2 TL Zimt, Kardamon oder Lebkuchengewürz dazu

SCHOKO COOKIES

Variation I: reduziere den Schokoladenanteil und nutze stattdessen Trockenfrüchte deiner Wahl wie kleingeschnittene Aprikosen, Datteln, Cranberries oder Kakaonibs.

Variation II: nimm weniger Mehl und ersetze diese reduzierte Menge durch gehackte Nüsse. Dadurch werden die Cookies ein bisschen "crunchy". Auch 1-2 EL zusätzliche Erdnussbutter oder Mandelmus passen sehr gut zu diesem Rezept.

Variation III: statt dunkler Schokolade kannst du auch weiße Schokolade verwenden.

Variationen

Zutaten austauschen &
neue Geschmäcker kreieren!

MINI PIZZEN

Variation: nimm statt Tomatenpassata als Grundlage Mandelfrischkäse, Soja- oder Hafer Cuisine. Belege anschließend wie beschrieben mit Gemüse und Reibekäse.

Knoblauchbrot: statt den Mini Pizzen kannst du, wie du es vielleicht vom Italiener kennst, 2 runde Pizzabrote backen. Den fertigen Teig halbieren, rund ausrollen, mit Knoblauchöl oder Olivenöl bestreichen, mit grobem Meersalz und Kräutern bestreuen. Optional weitere Gewürze oder frische Knoblauchscheiben als Belag verwenden.

MARMORKUCHEN

Basis Rührkuchen: lässt du den Kakao weg hast du ein 1 A Basis Rezept. Du kannst nun variieren: gib 100 g Cranberries in den Teig, gehackte Nüsse oder frische Beeren.

Marmor Nuss Kuchen: noch aromatischer wird der Marmorkuchen wenn du einen Teil Mehl (z.B. 100 g) durch gemahlene Haselnüsse ersetzt.

Apfel Zimt Kuchen: gib 2 klein geschnittene (ggf. geschälte) Äpfel hinzu und optional 2 TL Zimt, so hast du einen leckeren schlichten Apfelkuchen. Hier passen natürlich auch noch einige gehackte Walnüsse dazu. Den Kakao kannst du verwenden oder weglassen. Die Äpfel kannst du als Scheiben oben auf den Teig legen oder als Stücke in den Teig mischen.