

Alvito®

ACHTSAM LEBEN



meine

WEIHNACHTSBÄCKEREI

Mit der BasenZeit® und guten Zutaten im Handumdrehen
leckeres Weihnachtsgebäck auf den Tisch zaubern.



Auf die Plätzchen,
fertig, los!



Weihnachten! Da werden die Plätzchenformen hervorgeholt, es wird gerührt, Backbleche werden belegt und dann duftet es schon bald herrlich im ganzen Haus.

Für dich haben wir vier Rezepte zusammengestellt, mit denen dir leicht und schnell leckeres Weihnachtsgebäck gelingt - glutenfrei, vegan, basenüberschüssig und mit richtig guten Zutaten.

Die Basis dafür ist unser Frühstücksbrei „BasenZeit“, der sich erstaunlich gut als Grund-Backmischung für Kekse und Müsli-Riegel eignet. Die Zubereitung ist denkbar einfach: nur etwas kochendes Wasser nach Packungsangaben hinzufügen (besser etwas sparsam) und 5 Minuten quellen lassen.

Die Rezepte kannst du natürlich nach deinen Vorlieben ändern. Beispielsweise empfehlen wir Ahornsirup oder Kokosblütenzucker zum Süßen. Du kannst natürlich auch Honig oder Haushaltszucker nehmen - je nachdem, wie „gesund“ du es magst.

Auf jeden Fall weisst du genau, was darin steckt, damit du es mit bestem Gewissen genießen und auch mit anderen teilen kannst.

So schnell wie diese basenüberschüssigen Leckereien vergriffen sind, so schnell sind sie wieder frisch gemacht. Lass dich inspirieren und mach aus deiner Küche eine kleine, feine Weihnachtsbäckerei!



Weihnachtliche Schoko-Kekse

ca. 10 Minuten – 1 Backblech – einfach:

- 8 EL BasenZeit
- 8 EL Wasser
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- weihnachtliche Gewürze (fertige Mischung oder Zimt, Muskat, Piment und Kardamom)
- 1 Handvoll Schokostückchen (klein gehackte Schokolade oder Kakao-Nibs)

Die BasenZeit mit dem kochenden Wasser vermengen und kurz quellen lassen.

Alle weiteren Zutaten hinzugeben und miteinander vermengen. Die Masse sollte nicht zu weich sein (sonst noch BasenZeit hinzugeben) und nicht zu fest sein (sonst noch etwas Wasser hinzugeben).

Mit den Händen oder einem TL einfach kleine Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Aufgrund der Restfeuchtigkeit nicht in geschlossenen Dosen lagern!



Lebkugeln mit Orange

ca. 15 Minuten – 20 Stück – einfach:

- 150 g Datteln ohne Stein
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g BasenZeit
- 2 EL Rohkakao
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 2 EL frischen Orangensaft
- weihnachtliche Gewürze (fertige Mischung oder Zimt, Muskat, Piment und Kardamom)

Alle Zutaten in einem leistungsstarken Mixer bzw. in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Wenn du das Gefühl hast, dass die Masse noch zu trocken ist, kannst du noch etwas Orangensaft oder Wasser hinzugeben.

Unter leichtem Druck kleine Kugeln formen und anschließend in etwas Rohkakao wälzen.

Alternativ kannst du die Kugeln auch in Mandelstückchen oder Kokosflocken wälzen – wie du magst.

Die Kugeln halten sich einige Tage im Kühlschrank, am besten schmecken sie aber frisch.



Zimtsterne

ca. 20 Minuten – 1 Backblech – mittelschwierig:

- 5 EL BasenZeit
- 200 g gemahlene Mandeln
- 5 EL warmes Wasser
- 3 EL Ahornsirup
- 3 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zutaten mit Handrührgerät oder Küchenmaschine vermengen bis ein klebriger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 0,5 bis 1 cm dick ausrollen. Vorsichtig Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Zimtsterne ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad backen.

Nach dem Abkühlen kannst du die Zimtsterne für den winterlichen Look noch mit Puderzucker bestreuen.



Kokos-Bananen-Makronen

ca. 10 Minuten – 15 Stück – einfach:

- 1 Banane
- 100 g Kokosraspeln
- 5 EL BasenZeit
- 1-2 TL Kokosblütenzucker
- Saft einer halben Zitrone
- 2-3 EL Wasser

Zuerst die Banane fein pürieren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen.

Mit einem Teelöffel kleine Bällchen formen und auf dem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad brauchen die Makronen ca. 15-20 Minuten.

*Mehr Inspirationen und leckere Rezepte
findest du auf unserem Blog!*

www.alvito.com/blog

Alvito GmbH
Fürther Straße 244e
90429 Nürnberg
Deutschland

Tel: 0911 - 321 521
Fax: 0911 - 321 52 22
Email: info@alvito.de



[@alvito.de](#)



alvito.com