Schokoladenbiskuitrolle mit Heidelbeeren

Eine schokoladige Erfrischung für den Sommer!

▶ **Für 12 Stücke**
gelingt leicht
45 Min. + ca. 20 Min. im Backofen + mind. 3 Std. Kühlzeit
80 ml Sonnenblumenöl · 150 g Zucker · 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 250 ml Mineralwasser · 200 g Weizenmehl · 2 TL Backpulver (ca. 10 g) · 1 Pck. Puddingpulver Schokolade · 1 TL Kakaopulver · 1 Prise Salz · ½ Pck. Puddingpulver Sahne · 1 EL Zucker · 250 ml Haferdrink · 1 EL vegane Margarine · 200 g frische Heidelbeeren · etwas Puderzucker

- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Öl, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Mineralwasser zufügen und weiterrühren. Mehl darübersieben. Backpulver, Schokoladenpuddingpulver, Kakaopulver und Salz zufügen und alles gut vermischen.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa 20 Minuten backen.
- Das Sahnepuddingpulver und 1 Esslöffel Zucker mit 3 Esslöffeln Haferdrink verrühren. Restlichen Haferdrink zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinzufügen. Nochmals kurz aufkochen.
- Die Margarine unterrühren. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
- Den Pudding auf den ausgekühlten Biskuitboden streichen. Die Heidelbeeren waschen und darauf verteilen. Das Biskuit vorsichtig mithilfe des Backpapiers einrollen, fest zusammendrücken und einige Stunden auskühlen lassen. Zuletzt die Rolle mit Puderzucker bestäuben.

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Biskuitrolle mit leckerer Mohnfüllung

Dieser Rolle widersteht niemand ...

▶ **Für 12 Stücke**
gelingt leicht
30 Min. + ca. 20 Min. im Backofen + mind. 3 Std. Kühlzeit

80 g Sonnenblumenöl · 150 g Zucker · 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 1 Msp. Vanillepulver · 250 ml Mineralwasser · 200 g Weizenmehl · 2 TL Backpulver (ca. 10 g) · 1½ Pck. Puddingpulver Vanille · 1 Prise Salz · 1 EL Zucker · 250 ml Haferdrink · 100 g Mohn, gemahlen · 50 g Puderzucker · etwas Puderzucker zum Bestäuben

- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Sonnenblumenöl mit Zucker, Vanillezucker und Vanillepulver gut verrühren. Etwa die Hälfte des Mineralwassers zufügen und weiterrühren. Mehl darübersieben.
- Backpulver, 1 Päckchen Puddingpulver und Salz zufügen und alles miteinander vermischen. Dabei nach und nach das restliche Mineralwasser zufügen.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit das übrige Puddingpulver und 1 Esslöffel Zucker mit 5 Esslöffeln Haferdrink gut verrühren. Den restlichen Haferdrink zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.
- Den Mohn zufügen, den Puderzucker darübersieben und beides mit dem Pudding verrühren.
- Die Masse auf das ausgekühlte Biskuit streichen und langsam mithilfe des Backpapiers einrollen und fest drücken. Vor dem Anschneiden mehrere Stunden kühl stellen.

Variante: Diese Mohnfüllung eignet sich auch besonders gut für Hefeschnecken!

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Biskuitrollen mal anders

Ein Klassiker ganz originell

- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Margarine schmelzen und mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Etwa die Hälfte des Mineralwassers zufügen und weiterrühren. Das Mehl darübersieben.
- Backpulver, Puddingpulver, Salz und Amaretto zufügen und alles miteinander vermischen. Dabei nach und nach das restliche Mineralwasser zufügen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit das Puddingpulver für die Creme mit Zucker und 5 Esslöffeln Haferdrink gut verrühren. Den restlichen Haferdrink zum Kochen bringen.
- Den Haferdrink von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
- Die Hälfte des Puddings auf den Kuchen streichen und etwas ruhen lassen. Die Biskuitrolle mithilfe des Backpapiers vorsichtig einrollen und festdrücken. Über mehrere Stunden kalt stellen.
- Den restlichen Pudding über das Biskuit streichen. Die gehackten Mandeln darüberstreuen.

Variante: Für eine Karamellbiskuitrolle bereiten Sie den gleichen Teig zu, allerdings mit Karamellpuddingpulver. Den Amaretto lassen Sie weg. Für die Creme nehmen Sie ebenfalls Karamellpudding anstelle von Mandelpudding. Die gehackten Mandeln entfallen.

Für 12 Stücke
gelingt leicht
30 Min. + ca. 20 Min. im Backofen + mind. 3 Std. Kühlzeit

Für Mandelbiskuitteig:
80 g vegane Margarine · 150 g Zucker · 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 250 ml Mineralwasser · 250 g Weizenmehl · 2 TL Backpulver (ca. 10 g) · 1 Pck. Puddingpulver Mandel · 1 Prise Salz · 2 EL Amaretto

Für die Mandelcreme:
1 Pck. Puddingpulver Mandel · 2 EL Zucker · 500 ml Haferdrink · 50 g vegane Margarine · 50 g gehackte Mandeln

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Orangenlimokuchen mit Mandarinen und Pistazien

Eine kreative Leckerei!

▶ **Für 12 Stücke**
braucht etwas mehr Zeit
25 Min. + ca. 1 Std. im Backofen + mind. 2 Std. Kühlzeit

Für den Rührteig:
60 g vegane Margarine · 150 g Zucker · 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 1 Pck. Orangenzucker · etwas geriebene Schale einer unbehandelten Orange · 350 ml Orangenlimonade · 275 g Weizenmehl · 1 Pck. Backpulver · 1 Pck. Puddingpulver Vanille · 50 g Pistazien, gemahlen · 1 Prise Salz · 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht ca. 175 g)

Für die Dekoration:
200 g Puderzucker · Saft einer frischen Orange · 1 EL gehackte Pistazien

- Margarine schmelzen und mit Zucker, Vanillezucker, Orangenzucker und geriebener Orangenschale verrühren. Etwa die Hälfte der Orangenlimonade zufügen und weiterrühren. Das Mehl darübersieben.
- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Backpulver, Puddingpulver, gemahlene Pistazien und Salz zufügen und alles miteinander vermischen. Dabei nach und nach die restliche Orangenlimonade zufügen. 12 Mandarinen beiseite legen. Die restlichen Mandarinen vorsichtig unter den Teig heben.
- Die Teigmasse in eine eingefettete und leicht bemehlte Kastenform von 25 cm Länge geben und die 12 Mandarinen auf der Oberfläche verteilen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen. Sobald sich auf dem Kuchen eine feste Oberfläche gebildet hat, diesen für die restliche Backzeit mit Alufolie bedecken.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit etwas Orangensaft eine streichfähige helle Zuckerglasur anrühren. Den ausgekühlten Kuchen mit der Puderzuckercreme bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Variante: Dieses Rezept eröffnet Ihnen kreative Möglichkeiten! Verwenden Sie anstelle von Orangenlimonade beispielsweise Zitronenlimonade und gemahlene Walnüsse anstatt Pistazien.

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Zebra-Biskuit-Rolle mit Physalis

Exotisch-kreativ!

▶ **Für 12 Stücke**
exotische Zutaten
35 Min. + ca. 15 Min. im Backofen + mind. 4 Std. Kühlzeit

80 g Sonnenblumenöl · 160 g Zucker · 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 3 Msp. Vanillepulver · 300 ml Mineralwasser · 250 g Weizenmehl · 1 Prise Salz · 2 TL Backpulver (ca. 10 g) · 1 Pck. Puddingpulver Vanille · 1 Pck. Puddingpulver Schokolade · 2 Spritzbeutel · 250 g Puderzucker · 100 g vegane Margarine · 100 g Physalis

- Sonnenblumenöl mit Zucker, Vanillezucker und 2 Messerspitzen Vanillepulver verrühren. Das Mineralwasser zufügen und weiterrühren. Das Mehl darübersieben. Backpulver und Salz zufügen und weiter kräftig rühren.
- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel füllen. In einer der Schüsseln das Vanillepuddingpulver und in der anderen Schüssel das Schokoladenpuddingpulver unter den Teig rühren.
- Die Teige in die Spritzbeutel füllen und abwechselnd in dünnen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Masse im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit der Margarine und 1 Messerspitze Vanillepulver verkneten. Die Masse auf das ausgekühlte Biskuit streichen.
- Die Physalis waschen, halbieren und auf dem Biskuit verteilen. Das Biskuit langsam mithilfe des Backpapiers einrollen und fest zusammendrücken. Für einige Stunden kalt stellen und zuletzt mit etwas Puderzucker bestäuben.

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Mohn-Schoko-Kuchen mit Marzipankugeln

Ein Highlight auf jeder Kaffeetafel!

- Margarine schmelzen und mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Etwa die Hälfte des Mineralwassers zufügen und weiterrühren.
- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Das Mehl über den Teig sieben. Backpulver, Puddingpulver, Stärke, Mohn und Salz zufügen und alles gut vermischen. Dabei nach und nach das restliche Mineralwasser zufügen.
- Den Teig in eine eingefettete und leicht bemehlte Kastenform von 25 cm Länge geben. Aus dem Marzipan 12 kleine Kugeln rollen und auf dem Teig verteilen.
- Den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen. Sobald sich eine feste Oberfläche gebildet hat, den Kuchen für die restliche Backzeit mit Alufolie abdecken.
- Den Kuchen nach dem Auskühlen mit etwas Puderzucker bestäuben.

▶ **Für 12 Stücke**
gelingt leicht
25 Min. + ca. 1 Std. im Backofen

80 g vegane Margarine · 200 g Zucker · 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 350 ml Mineralwasser · 200 g Weizenmehl · 1 Pck. Backpulver · 1 Pck. Puddingpulver Schokolade · 40 g Maisstärke · 100 g Mohn · 1 Prise Salz · 100 g Marzipan · etwas Puderzucker zum Bestäuben

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

Kekskuchen – kalter Hund

Knusprig-süß und so lecker!

▶ **Für 10 Stücke**
preisgünstig
2 Std. +
ca. 20 Min. im Backofen +
8 Std. Kühlzeit

Für den Teig:
450 g Weizenmehl · 400 g vegane Margarine · 150 g Puderzucker · 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker · 2 Msp. Vanillepulver

Für die Füllung:
500 g Puderzucker · 250 g vegane Margarine · 4 EL Kakaopulver

- Das Mehl sieben. Die Margarine in Stücke schneiden und dazugeben. Den Puderzucker daraufsieben und zuletzt Vanillezucker und Vanillepulver dazugeben. Alles zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Den Teig ausrollen und in 4 Stücke teilen. Die Stücke sollen so groß sein, dass sie genau in eine Kastenform von 25 cm Länge passen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 20 Minuten backen.
- Den Puderzucker für die Füllung sieben und mit Margarine und Kakaopulver verkneten. Die ausgekühlten Teigstücke erneut passgenau auf die Kastenform zuschneiden.
- Die Kastenform leicht einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Eine Keksschicht hineinlegen und mit Schokoladencreme bestreichen. Die nächste Keksschicht darauflegen und erneut mit Schokocreme bestreichen; so fortfahren, bis alle 4 Keksschichten verbraucht sind. Die letzte Schicht bildet die Schokocreme.
- Den Kekskuchen aus der Form stürzen und die Seiten ebenfalls mit Schokocreme bestreichen. Den Kuchen mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Variante: Anstelle von Schokocreme können Sie auch Vanillecreme herstellen, indem Sie Vanillepulver anstatt Kakaopulver nehmen! Dunkle Schokolade, gemischt mit etwas Margarine, eignet sich ebenfalls ideal als Keksfüllung.

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag

aus: Keller, Kaffeeklatsch vegan (ISBN 9783830480297) © 2014 Trias Verlag