

Weihnachtliche Leckereien





Liebe Kundinnen und Kunden,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür und damit auch die Zeit der Gemütlichkeit, des Genießens und des verführerischen Duftes von frisch gebackenen Plätzchen. Wie man die festliche Stimmung mit köstlichen Leckereien genießen kann, möchten wir dir in diesem Jahr mit unserer neuen Weihnachtsbroschüre zeigen.

Mit unseren pflanzlichen Produkten kannst Du köstliche Plätzchen und Kuchen zaubern, die eine Alternative zu herkömmlichen Naschereien sind. Viele unserer Rezepte sind vegan und bieten durch die Verwendung hochwertiger Proteine ein Plus an Eiweiß.

Genieße die Weihnachtszeit ohne Reue und lass dich von unseren kreativen Rezeptideen inspirieren. Ob Schoko Zimt Kekse, Matcha Kipferl oder unsere Lebkuchen vom Blech – unsere Leckereien bringen Genuss und bewusste Ernährung in Einklang.

Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und eine frohe, bewusste Weihnachtszeit!

Mit besten Grüßen aus Rohrbach,

Dein Raab Vitalfood Team

Inhaltsverzeichnis

03	Vorwort	15	Goldenes Spritzgebäck
04	Produktvorstellung	16	Matcha Kipferl
07	Ei-Alternativen	17	Bunte Ausstechplätzchen
08	Würzige Nusskekse	18	Sesam Ingwer Honigkuchen
09	Lebkuchen vom Blech	19	Lupinen Zimt Kekse
10	Englische Ingwerkekse	20	Protein Zimtsterne
11	Erdnuss Cookies	21	Schoko Zimt Kekse
12	Matcha Cookies	22	Zimt Mandelkuchen
13	Ingwer Latte Raw Cakes	23	Mandel-Kokos Bliss Balls
14	Matcha Bliss Balls	23	Impressum





Verfeinern mit **Raab Vitalfood**

Neben unseren pflanzlichen Proteinen sind unsere Latte Mischungen, wie Ingwer Latte und Goldene Milch, sowie das Matcha Grüntee Pulver bestens für die Weihnachtsbäckerei geeignet. Die enthaltenen Gewürze wie Ceylon-Zimt, Kardamom, Pfeffer, Koriander, Ingwer- und Curcumpulver verleihen Deinen Backwaren ein aromatisches, teilweise würziges Aroma.

Unsere Stars in der Weihnachtsbäckerei



Goldene Milch

Erlebe die wohltuende Wärme und das sonnige Gelb der Goldenen Milch, auch bekannt als Curcuma Latte. Mit 30 % Curcuma und aromatischen Gewürzen wie z.B. Ceylon-Zimt, Koriander und Ingwer ist sie die perfekte Ergänzung für Deine Weihnachtsbäckerei und verleiht Deinen Kreationen eine besondere Note.

Ingwer Latte

Die Raab Bio Ingwer Latte mit 35 % Ingwerpulver in Premium Bio-Qualität bringt die natürliche Schärfe des Ingwers direkt in Deine Küche. Ob als heißes Getränk, das von innen wärmt oder in kalten Frucht- und Gemüsesäften, sie sorgt für eine wohltuende Abwechslung.



Ingwer Pulver

Unser Raab Bio Ingwer Pulver enthält natürlicherweise ätherisches Öl aus Ingwer und wird ergänzt durch Piperin aus gemahlenem Pfeffer. Das Pulver enthält natürlicherweise das Spurenelement Mangan. Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen und einen normalen Energiestoffwechsel aufrechtzuerhalten. Ideal zum Verfeinern Deiner Weihnachtsplätzchen und -kuchen.

Acai Pulver

Verleihe Deinen Smoothies, Shakes, Müslis, Desserts und Backwaren mit dem fruchtig-herben Geschmack und der intensiven violetten Farbe des Raab Bio Acai Pulvers aus Brasilien das gewisse Etwas. Perfekt für eine gesunde und festliche Note.



Matcha Pulver

Der Raab Bio Matcha, hergestellt nach ökologischen Standards im Süden Japans, bringt einen fein-herben Geschmack und eine herrlich satte grüne Farbe in Deine Getränke und Speisen. Ideal für Smoothies, Tee, zum Kochen und Backen – für eine besonders weihnachtliche Stimmung.

Birkenzucker

Birkenzucker, auch bekannt als Xylit, ist die ideale Alternative zu Haushaltszucker. Mit 40 % weniger Kalorien ist er perfekt zum Backen, Kochen und Süßen von Getränken. Genieße die süßen Momente der Weihnachtszeit ohne Reue.



Flohsamenschalen

Gemahlene Flohsamenschalen haben ein beeindruckendes Quellvolumen und sorgen für eine bessere Teigbindung. Sie sind ideal als Ei-Ersatz in veganen Rezepten und machen Deine Weihnachtsbäckerei noch vielseitiger.



Leinsamenmehl

Unser Raab Bio Leinsamenmehl, mit seinem leicht nussigen Geschmack und 39 % pflanzlichen Ballaststoffen, ist eine großartige Zutat für Deine Weihnachtsrezepte. Es besitzt ein gutes Quellvermögen und ist vielseitig einsetzbar.



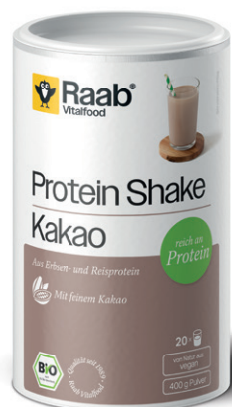
Mandelprotein

Das Raab Bio Mandelprotein ist eine natürliche vegane Proteinquelle und verleiht Deinen Weihnachtsleckereien ein feines, typisches Aroma. Perfekt für eine proteinreiche Ernährung in der festlichen Zeit.



Lupinenprotein

Raab Bio Lupinenprotein, aus den Samen der proteinreichen Hülsenfrucht Lupine weist einen natürlich hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren auf. Proteine tragen zur Zunahme und Erhaltung von Muskelmasse und zur Erhaltung normaler Knochen bei.



Protein Shake Schoko

Der Raab Bio Protein Shake Kakao, rein pflanzlich und mit feinem Kakaopulver, ist ideal für einen aktiven Alltag oder einfach zum Genießen. Mit der milden Süße aus Agave ist er die perfekte Ergänzung für Deine weihnachtlichen Backkreationen.

Vegane Ei-Alternativen

Backen ohne Ei! Folgende Lebensmittel ersetzen beim Backen 1 Ei bezüglich der Backeigenschaften:



1/2 reife Banane



60 g Apfelmus



1 EL Leinsamen + 2 EL Wasser



1 EL Essig + 1 EL Natron



2 EL Maisstärke + 3 EL Wasser



1 EL Johannisbrotkernmehl + 2 EL Wasser



1 EL Sojamehl + 2 EL Wasser



1 EL Chiasamen + 3 EL Wasser

ZUTATEN

Für ca. 18 Stück

Für den Teig

1/2 Tasse Vollkorn-Dinkelmehl

1/2 Tasse Raab

Mandelprotein Pulver

1/4 Tasse Buchweizenmehl

1/4 Tasse Kokosraspeln

1/4 Tasse Pistazien

1/4 Tasse (vegane) Butter

(Zimmertemperatur)

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/3 Tasse Agavendicksaft

1 Messerspitze Vanillepulver

1/2 TL Kardamompulver

1 TL Zimt

1 Prise Raab

Kristallines Speisesalz



Würzige Nusskekse

ZUBEREITUNG

Teig

Alle Zutaten miteinander verkneten. Kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf einem Backblech flachdrücken.

Backen

Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade und Pistazien verzieren.



Helle und dunkle Kuvertüre eignet sich super zum Verzieren!



Lebkuchen vom Blech

ZUBEREITUNG

Teig

Kokosöl, Birkenzucker, Ahornsirup und Reisdrink vermischen. Nach und nach die weiteren Zutaten (Backpulver, Lebkuchengewürz, Ingwerpulver, Dinkelmehl, Protein Shake Schoko Pulver und Zimtpulver) hinzugeben. Der Teig sollte am Ende eine dickflüssige Konsistenz haben. Falls der Teig noch zu fest ist, etwas mehr Reisdrink zugeben.

Backen

Den Teig auf einem Backblech verteilen. Bei 180 °C 20-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen, um zu überprüfen, ob der Teig durchgebacken ist).

Dekorieren

Den Lebkuchen auskühlen lassen. Mit geschmolzener Zartbitterschokolade bestreichen und nach Belieben mit Mandelsplittern dekorieren.

ZUTATEN

Für den Teig

120 g Kokosöl (geschmolzen)

175 g Raab Birkenzucker

1 Päckchen Backpulver

50 g Ahornsirup

2 TL Lebkuchengewürz

2 TL Raab Ingwer Pulver

300 g Dinkelmehl

100 g Raab Protein Shake

Schoko Pulver

300 ml Reisdrink

(oder mehr, je nach Konsistenz)

1 TL Zimtpulver

Dekoration

Zartbitterkuvertüre

Mandelsplitter



ZUTATEN

Für ca. 32 Stück

Für den Teig

250 g Dinkelmehl

100 g Raab Mandelprotein Pulver

1 Päckchen Backpulver

220 g (vegane) Margarine
(Zimmertemperatur)

120 g Rohrohrzucker

4 TL Raab Ingwer Latte Pulver

2 TL geriebene

Zitronenschale



Englische Ingwerkekse

ZUBEREITUNG

Teig

Die weiche Margarine mit dem Rohrohrzucker cremig rühren. Restliche Zutaten unterkneten. Die Masse ist am Ende noch leicht klebrig. 30 Minuten kalt stellen.

Formen und Backen

Walnussgroße Kugeln formen und mit einer Gabel vorsichtig kreuzweise plätten, sodass die Kekse noch ca. 1 cm hoch sind. Bei 180 °C ca. 12 Minuten goldgelb backen.



Die Cookies nicht zu lange backen, damit sie nicht zu trocken werden. Komplett auskühlen lassen, da sie warm leicht brechen.



Erdnuss Cookies

ZUBEREITUNG

Teig

Erdnussmus und Margarine im Topf erwärmen, bis alles flüssig ist. Dinkelmehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Flohsamenschalenpulver und Birkenzucker vermengen, dann die Erdnuss-Margarine-Mischung zugeben. Pflanzendrink, Schokotropfen und Erdnüsse untermengen. Den Teig mit einem Löffel portionsweise mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen oder mit den Händen rund formen.

Backen

Im Ofen bei 160 °C ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen und sofort genießen oder luftdicht verschließen.

ZUTATEN

Für ca. 12 Stück

Für den Teig

80 g Erdnussmus

100 g (vegane) Margarine

220 g Dinkelmehl

2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

1 Prise Raab Kristallines Speisesalz

2 EL Raab Flohsamenschalenpulver

2 EL Raab Birkenzucker

50 ml Pflanzendrink

2 EL Zartbitter-Schokotropfen

50 g ungesalzene Erdnüsse



ZUTATEN

Für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 200 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Raab Matcha Pulver
- 1 EL Backpulver (gestrichen)
- 100 g Raab Birkenzucker
- Prise Salz
- 60 ml Kokosöl
- 80 ml Pflanzenmilch



Matcha Cookies

ZUBEREITUNG

Teig

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle trockenen Zutaten (Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Matcha Pulver, Backpulver, Birkenzucker, Salz) in eine große Rührschüssel geben und vermengen. Die feuchten Zutaten (Kokosöl und Pflanzenmilch) hinzugeben und mit einem Handmixer oder per Hand zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig auch nach mehrmaligem Kneten zu trocken sein, einen weiteren kleinen Schuss Pflanzenmilch hinzufügen.

Formen und Backen

Aus dem Teig 12 Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, auf das Backpapier legen und mit den Handballen flach drücken. Die Cookies sollten am Ende eine Höhe von ca. 1 cm haben. Auf mittlerer Schiene für 12 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und in einer luftdichten Dose lagern.



Ingwer Latte Raw Cakes

ZUBEREITUNG

Vorbereitung und Boden

Die Cashewkerne über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Zutaten für den Boden in einen Hochleistungsmixer geben und mixen, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse als Boden in 4-5 kleine Muffin- oder Tarteletteförmchen pressen.

Füllung

Das überschüssige Wasser der Cashewkerne abgießen, die Cashews abspülen und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Füllung in den Mixer geben und mixen, bis eine feine Creme ohne Stückchen entsteht. Die Creme auf die Tortenböden geben. Die kleinen Törtchen nun für mindestens 2 Stunden zum Aushärten in den Gefrierschrank stellen.

Dekorieren

Für die Deko die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl in einem Wasserbad schmelzen und über die Ingwer Latte Raw Cakes streuen. Für extra Crunch können zusätzlich gehackte Mandeln über die Törtchen gestreut werden.

ZUTATEN

Für ca. 5 Stück

Für die Füllung

- 200 g Cashewkerne
- 2 EL Raab Ingwer Latte Pulver
- Saft von einer halben Zitrone
- 2 EL Agavendicksaft
- 100 ml Pflanzenmilch
- 2 EL Kokosöl (geschmolzen)

Für den Boden

- 125 g Datteln
- 5 EL Kokosraspeln
- 2 EL Kakaopulver
- 50 g Mandeln

Dekoration

- 20 g dunkle Schokolade
- 1 TL Kokosöl
- gehackte Mandeln



ZUTATEN

Für ca. 15 Stück

Für den Teig

200 g Soft-Datteln

70 g Cashews

20 g Walnüsse

1 TL Raab Matcha Pulver

1 EL Zimt

Optional

Kokosraspeln



Matcha Bliss Balls

ZUBEREITUNG

Teig

Sämtliche Zutaten, außer den Kokosraspeln, in einen Hochleistungsmixer geben und mixen, bis eine klebrige Masse entsteht.

Formen

Aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Kugeln anschließend für mindestens 2 Stunden im Tiefkühler aushärten lassen.

Dekorieren

Die Kugeln in Kokosraspeln oder Matcha Pulver rollen.



Die Bliss Balls im Kühlschrank (in einem luftdichten Behälter) aufbewahren. So sind sie ca. 5 Tage haltbar.

ZUTATEN

Für den Teig

125 g Butter oder vegane Margarine (weich)

1 Ei oder Ei-Alternative

1 TL Raab Goldene Milch Pulver

1 Päckchen Vanillezucker

75 g Rohrohrzucker

100 g Raab Mandelprotein Pulver

150 g Dinkelmehl

1-3 EL Haferdrink (optional)

Dekoration

Zartbitterkuvertüre

gehackte Mandeln



Goldenes Spritzgebäck

ZUBEREITUNG

Teig

Vorbereitung: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Vanillezucker, Goldene Milch und Zucker verrühren, dann das Ei oder den Ei-Alternative unterrühren. Mandelprotein und Mehl nach und nach zugeben und gut vermischen. Falls der Teig zu fest ist, 1-3 EL Haferdrink unterrühren, bis der Teig gut durch die Spritztülle geht. Das Mandelprotein zieht schnell Feuchtigkeit, daher muss der Teig zügig verarbeitet werden.

Formen und Backen

Teig in eine Spritztülle füllen und Formen auf das Backblech spritzen. Bei 180 °C etwa 6 Minuten hell backen.

Dekorieren

Ausgekühltes Gebäck nach Belieben mit Zartbitterkuvertüre und gehackten Mandeln verzieren.



ZUTATEN

Für den Teig

100 g gemahlene Mandeln
30 g Raab Mandelprotein Pulver
 120 g Dinkelmehl
 50 g Puderzucker
 1 TL gemahlene Vanille
1 Prise Raab
Kristallines Speisesalz
1 EL Raab Matcha Pulver
 125 g vegane Margarine

Dekoration

10 g Puderzucker
1 TL Raab Matcha Pulver



Matcha Kipferl

ZUBEREITUNG

Teig

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mandeln, Mandelprotein, Dinkelmehl, Puderzucker, Vanille, Salz und Matcha Pulver in einer Schüssel mischen. Margarine hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nur kurz kneten, damit der Teig nicht bröckelig wird und sich gut formen lässt. Für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen und Backen

Aus dem Teig kleine Kipferl formen und auf das Backblech legen. Bei 160 °C etwa 10-12 Minuten backen, bis die Kipferl leicht goldbraun sind.

Die noch warmen Kipferl mit der Mischung aus Puderzucker und Matcha Pulver bestäuben.



ZUTATEN

Für den Teig

125 g Kokosöl
 130 g Rohrzucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 325 g Dinkelmehl
75 g Raab Erbsenprotein Pulver
 1 Päckchen Backpulver
 2 reife Bananen

Für den Acai-Guss

100 g Puderzucker
 1 EL Zitronensaft
1-2 TL Raab Acai Pulver

Für den Matcha-Guss

150 g weiße Schokolade
 2 EL Kokosöl
1 TL Raab Matcha Pulver

Bunte Ausstechplätzchen

ZUBEREITUNG

Teig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kokosöl, Rohrzucker und Vanillezucker verrühren. Dinkelmehl, Erbsenprotein und Backpulver mischen und dazugeben. Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken und unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. **Tipp für perfekte Konsistenz:** Wenn der Teig nach dem Kühlen leicht bröckelt, einfach 1-2 TL pflanzliche Milch unterkneten – so lässt er sich ideal ausrollen.

Formen und Backen

Teig etwa 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180°C 5-7 Minuten backen, bis die Ränder goldgelb sind. Auskühlen lassen.

Dekorieren

Acai-Guss: Puderzucker mit Zitronensaft und Acai Pulver glatt rühren. Matcha-Guss: vegane weiße Schokolade mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen, Matcha Pulver einrühren und abkühlen lassen, bis die Masse streichfähig ist. Die erkalteten Plätzchen mit den Gussvarianten bestreichen und nach Belieben verzieren.



ZUTATEN

Für den Teig

250 ml Hafermilch
125 g Honig (oder vegane Alternative: Ahornsirup)
75 g Raab Birkenzucker
1 Päckchen Vanillezucker
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange und 1 Bio-Zitrone
1 TL Zimt
2 TL Raab Ingwer Latte Pulver
1 TL Natron
150 g Dinkelmehl
100 g Raab Lupinenprotein Pulver

Dekoration

200 g Puderzucker
3-4 EL Orangensaft
Zuckerperlen oder gehackte Pistazien (optional)



Ingwer-Orangen Kuchen

ZUBEREITUNG

Teig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Hafermilch, Honig (oder Ahornsirup), Birkenzucker, Vanillezucker sowie die abgeriebene Zitruschale in einem Topf leicht erwärmen, bis sich der Honig vollständig gelöst hat. Dann die trockenen Zutaten – Dinkelmehl, Lupinenprotein, Zimt, Natron und Ingwer Latte Pulver – hinzufügen und zügig zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. In die vorbereitete Form füllen.

Backen

Im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen – wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen perfekt. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Dekorieren

Puderzucker mit Orangensaft zu einer glatten Glasur verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben. Nach Belieben mit Zuckerperlen oder Pistazien verzieren.



ZUTATEN

Für ca. 20 Stück

Für den Teig

140 g Dinkelmehl
60 g Raab Lupinenprotein Pulver
1 TL Backpulver
100 g Kokosöl
50 g Raab Birkenzucker
1 Ei oder Ei-Alternative
1 Prise Raab Kristallines Speisesalz
1 gehäufte TL Zimt

Lupinen Zimt Kekse

ZUBEREITUNG

Teig

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ei, Birkenzucker, Salz und Zimt schaumig schlagen. Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist, und unterrühren. Mehl, Lupinenprotein und Backpulver unterkneten.

Formen und Backen

Aus dem Teig 20 Kugeln formen und auf dem Backblech flach drücken. Bei 180 °C etwa 15 Minuten goldbraun backen.



Optional können die Kekse nach dem Abkühlen mit Zimt-Puderzucker (1:1) bestreut werden.



ZUTATEN

Für den Teig

- 125 g Raab Mandelprotein Pulver
- 125 g gemahlene Mandeln
- 15 g Raab Flohsamenschalenpulver
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 3 TL Zimtpulver
- 120 g Raab Birkenzucker

Dekoration

- 30 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 60 g Puderzucker
- 2 Tropfen Zitronenöl



Protein Zimtsterne

ZUBEREITUNG

Teig

Flohsamenschalenpulver ca. 5 Minuten im lauwarmen Wasser quellen lassen. Mandelprotein, gemahlene Mandeln, Zimtpulver und Birkenzucker in einer Schüssel mischen. Das Flohsamen-Wasser hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten.

Formen und Backen

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen (am Besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie, damit er nicht am Wellholz klebt) und Sterne ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 150 °C etwa 7-12 Minuten backen.

Dekorieren

Aquafaba steif schlagen, dann Puderzucker und Zitronenöl unterschlagen. Die Masse auf den erkalteten Sternen verteilen.



ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Dinkelmehl
- 70 g Raab Protein Shake Schoko
- 2 EL Stärke
- 1/2 TL Backpulver
- 40 g Kakaopulver
- 1 Prise Raab Kristallines Speisesalz
- 110 g Raab Birkenzucker
- 1 Messerspitze Vanillepulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 150 g vegane Margarine (Zimmertemperatur)
- 100 ml Mandelmilch (oder mehr)

Dekoration (optional)

- Zartbitterkuvertüre
- Mandel- und Haselnusssplitter
- Kokosflocken

Schoko Zimt Kekse

ZUBEREITUNG

Teig

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Margarine mit Birkenzucker und Mandelmilch verrühren. Dinkelmehl, Protein Shake Schoko, Stärke, Backpulver, Kakaopulver, Salz, Vanillepulver und Lebkuchengewürz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu krümelig ist, mehr Mandelmilch hinzugeben.

Formen und Backen

Den Teig eine Stunde kühl stellen, dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und bei 180 °C etwa 8 Minuten backen. Für den ultimativen Schokokick die Kekse nicht zu lange backen, damit sie innen weich bleiben.

Dekorieren

Nach Belieben die ausgekühlten Kekse mit Zartbitterkuvertüre und verschiedenen Toppings verzieren.



ZUTATEN

Für den Teig

100 g + 2 EL Raab

Mandelprotein Pulver

100 g gemahlene Mandeln

6 Eier

1 Prise Raab Kristallines Speisesalz

120 g Raab Birkenzucker

1 Orange (Schale abgerieben)

2 TL Zimtpulver

1 Messerspitze Vanillepulver

30 g gestiftete Mandeln

Dekoration

2 EL Puderzucker



Zimt Mandelkuchen

ZUBEREITUNG

Teig

Springform (Ø 26 cm) fetten und mit 2 EL Mandelprotein Pulver bestäuben. Backofen auf 175 °C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Birkenzucker, abgeriebener Orangenschale und Zimt aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Mandelprotein und gemahlene Mandeln unter die Eigelb-Zimt-Masse heben, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backen

Die Mandel-Ei-Masse in die vorbereitete Springform füllen. Gestiftete Mandeln auf dem Kuchen verteilen und bei 175 °C etwa 25 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Dekorieren

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Vanilleeis, Apfelkompott oder geschlagene Sahne.



ZUTATEN

Für ca. 24 Stück

Für den Teig

4 EL Mandel- oder Cashewmus

200 g zarte Haferflocken

2 geh. TL Kakao

4 geh. EL Raab Mandelprotein

2 EL Ahornsirup

200 ml Mandelmilch

Kokosflocken



Mandel-Kokos Bliss Balls

ZUBEREITUNG

Teig

Sämtliche Zutaten (außer die Kokosflocken) miteinander verrühren, dann gut durchkneten.

Formen

Die Masse zu 24 Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.

Dekorieren

Die Kugeln vorsichtig in den Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank fest werden lassen.



Herausgeber

Raab Vitalfood GmbH
Rudolf-Diesel-Str. 10
85296 Rohrbach, Deutschland

Geschäftsführer

Dr. Andreas Raab
© Raab Vitalfood GmbH
Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-001

Druckfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Produktbilder können vom Original abweichen.

