



Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Dein Besuch reagiert allergisch, ernährt sich vegan oder sie sind dir einfach ausgegangen: Auch ohne Eier kannst du wahre Wunder in der Küche bewirken. Viele Kuchen, Teilchen und Torten, aber auch herzhaftes Gebäck, kommen ganz ohne Ei aus. Unsere Foodblogger haben dir ihre Lieblingsrezepte rausgesucht.

Schokoladige Sünden

Vegane Macadamia Brownies mit salzigem Karamell

Brownies genau so wie sie sein müssen: schön fudgy. Anika hat noch ein paar Handvoll Macadamianüsse in den Teig geschummelt und den kleinen Quadraten einen ordentlichen Guss aus salzigem Kokosmilch-Karamell verpasst. [Zum Rezept](#)



[Macadamia Brownies mit salzigem Karamell](#) © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Marmorkuchen ohne Ei

Ein saftiges Stück Marmorkuchen verschönert jeden Ausflug. Er war, ist und bleibt einfach perfekter Proviant für ausgiebige Spaziergänge. Gülsah hat an diesem Exemplar ohne Ei auch gleich einen neuen Guss getestet, der den Marmorkuchen länger frisch hält und nochmal aufhübscht. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Marmorkuchen ohne Ei © Gülsah Akkaya | Sommermadame

Veganer Upside-Down Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen

Wird nicht einfach alles besser mit warmem, aromatischen Obst aus dem Ofen? Und wenn auf die karamellisierten Birnen dann noch ein Schokokuchen auf Schokopudding-Basis dazukommt, ist das Glück perfekt. [Zum Rezept](#)



Upside-Down Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Vegane Schokoladentarte mit Dattel-Salzkaramell

Greifst du im Café auch lieber zu einem schönen Stück vollendeter Tarte? Die feinen Kunstwerke lassen sich mit etwas Zeit ganz einfach zuhause nachbacken - auch ohne Ei. Denise streicht den Mürbeteig erst mit Salzkaramell ein, dass sie nur aus Datteln, Wasser und Salz herstellt und gibt dann die Creme aus Tofu und Schokolade darüber. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Vegane Schokoladentarte mit Dattel-Salzkaramell © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Vegane Schoko-Cookies

Diese Cookies sind nicht nur vegan, Elle hat außerdem ihr Bestes gegeben, um sie möglichst gesund zu machen. Heißt: Haferflocken, Dinkelmehl, Apfelmus und natürlicher Rohrohrzucker statt Industriezucker und Weizenmehl. Da greift man gern öfter in die Keksdose. [Zum Rezept](#)



Vegane Schoko-Cookies © Elle Teuscher | Elle Republic

Veganer Schoko-Gugelhupf

Ein schöner Schokoladen-Gugelhupf braucht fast keine Deko. Deswegen verziert Ela ihren saftigen Gugel auch ganz schlicht mit etwas Zartbitterkuvertüre und Zuckerperlen. Das Rezept ist so einfach, dass es klares Alltags-Kuchen-Rezept-Potenzial hat. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



[Vegane Schoko-Gugelhupf](#) © Ela | Transglobal Pan Party



[Rührkuchen ohne Ei](#) © Jennifer Stein | Tulpentag

Rührkuchen ohne Ei

Wenn du häufiger ohne Ei backen willst und auch gern selbst kreativ wirst, eignet sich Jennifers Rezept für einfachen Rührteig perfekt als Grundlage. Egal, ob du wie sie einen Marmorkuchen daraus zauberst oder ihn einfach mit Nüssen und Schokostückchen verfeinerst - in deiner Rezeptsammlung sollte dieser Rührkuchen nicht fehlen.

[Zum Rezept](#)

Vegane Schokomuffins mit Datteln

Saftige Datteln und cremige Cashewmilch verwandelt Anna kurzerhand in super aromatische Schokomuffins, die auf weiteren Zucker verzichten. Da kann man sich auch spät abends noch ein oder zwei von gönnen ...

[Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Schokomuffins mit Datteln © Anna Röpfl | Teigliebe

Kleine Leckereien

Vegane Möhren Cupcakes

Nicht nur zu Ostern (aber mit Tanjas Deko vor allem dann) machen diese Möhren-Cupcakes mächtig Eindruck. Dafür sorgt der Teig, der durch die Möhrenraspeln so saftig wird. Die Creme aus veganer Sahne und weißer Schokolade bringt die nötige Süße und Glückseligkeit in die Törtchen. [Zum Rezept](#)



Vegane Möhren Cupcakes © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Mini-Funfetti-Cakes

Auf dem nächsten Kindergeburtstag sind sie garantiert der Renner. Diese kleinen Küchlein mit einfachem Rührteig, süßem Zuckerguss und buntem Zucker-Konfetti schmecken einfach jedem und sind schnell zubereitet.

[Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Mini-Funfetti-Cakes © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Vegane Pasteis de Nata

Feiner Blätterteig und leckere Vanille-Creme - wenn du Pasteis de Nata bislang noch nicht probiert hast, solltest du das schnell nachholen! Die portugiesische Spezialität lässt sich prima auch als vegane Variante zubereiten. [Zum Rezept](#)



Pasteis de Nata © Nadine Acker | Möhreneck

Dark Chocolate Kisses

Küsschen kann man nie genug bekommen. Schon gar nicht wenn sie aus Schokolade sind. Diese kleinen Kekse sind gefüllt mit Zartbitterschokolade und schmecken besonders gut zum Kaffee. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Dark Chocolate Kisses © Jennifer Mönchmeier |
Monsieurmuffin

Kaffee-Zimtschnecken mit Schokolade & Walnüssen

Isst du deine Zimtschnecken auch gern in der Kaffeepause? Mara kombiniert einfach gleich beides und macht sie damit zum perfekten Wegbegleiter. Quasi Zimtschnecken to go. [Zum Rezept](#)



Kaffee-Zimtschnecken mit Schokolade & Walnüssen
© Tamara Staab | Maras Wunderland

Vegane Mohnschnecken

Auch wenn man vegan lebt, manchmal sehnt man sich nach Leckereien aus der Auslage beim Bäcker. Nur gut, dass Anna sich eine vegane Variante der beliebten Mohnschnecken ausgedacht hat. So läufst du demnächst mit einem breiten Lächeln an allen Bäckerläden vorbei. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Vegane Mohnschnecken © Anna Röpfl | Teigliebe

Fruchtige Köstlichkeiten

Vegane Zwetschgen-Zimt-Tarte

Tarte trifft Crumble. Auf dem Dinkelmürbeteig machen es sich Zwetschgen gemütlich und decken sich mit einer Kruste aus Haferflockenstreuseln zu. Dazu noch ein Klacks Sahne oder cremiges Eis und die Welt könnte nicht schöner sein. [Zum Rezept](#)



Vegane Zwetschgen-Zimt-Tarte © Tamara Staab | Maras Wunderland

Veganes Joghurttörtchen mit Heidelbeeren

Ohne Backen, vegan und mit ganz vielen leckeren Blaubeeren: Um dieses Joghurttörtchen führt im Sommer kein Weg vorbei. Den Kekskrümelboden und die Zweischichten-Joghurtcreme hast du ganz fix zusammengemixt. Dann heißt es nur noch 2 Stunden Zeit vertreiben, bis wir uns endlich die Kuchengabeln schnappen dürfen. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Veganes Joghurttörtchen mit Heidelbeeren © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Apfel-Kürbis-Brot

Brauchst du noch eine Idee für Frühstück oder Brunch? Dieses Brot kannst du süß oder salzig belegen - oder einfach pur essen. Es ist schnell zusammengemixt und kommt dann direkt in den Backofen. Nach 35 Minuten duftet dann deine ganze Wohnung verführerisch. [Zum Rezept](#)



Apfel-Kürbis-Brot © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Apple Pie

Schlicht und einfach. Apple Pie macht glücklich und dafür braucht er nicht viel. Wenn du so wie Sabrina gleich drei kleine Törtchen backst, kommt nicht so viel Futterneid auf. Und die obligatorische Eiskugel oben drauf versöhnt dann sowieso. [Zum Rezept](#)



Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube

[Apple Pie](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go go

Vegane Cranberry-Orangen-Cupcakes

Denkst du dir auch manchmal, dass man viel zu selten mit Orangen backt? Dabei hat das feine Aroma der Schalen so einen Hauch Blütenduft in sich. Nadine kombiniert den Geschmack mit frischen Cranberries, die sie einfach selbst kandiert und als Tüpfelchen auf das vegane Frosting setzt. [Zum Rezept](#)



[Cranberry-Orangen-Cupcakes](#) © Nadine Acker | Möhreneck

Vegane Kokos-Beeren-Torte

Ein Hauch von Sommer: Diese Kokos-Torte macht mit all den frischen Beeren schon richtig Lust auf Sonne. Dank Datteln und Reissirup kommt Jennifer ganz ohne weißen

Zucker aus. Als ob wir noch mehr Argumente für einen Nachschlag bräuchten ... [Zum Rezept](#)



[Kokos-Beeren-Torte](#) © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Vegane Schwarzwälder Kirschtorte

Wenn die Verwandtschaft anrückt, sollte man etwas veganes präsentieren, mit dem Oma, Onkel und Tante sich ganz leicht anfreunden können. Diese Schwarzwälder Kirschtorte steht dem [Original](#) in nichts nach und überzeugt auch deshalb alle Kritiker mit links. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



[Vegane Schwarzwälder Kirschtorte](#)

Upside Down Apfel Tarte Tartin mit Rosmarin

Kräuter verfeinern nicht nur gekochte Speisen, auch in süßem Gebäck kitzeln sie das Beste aus den Zutaten hervor. Rosmarin und Apfel ist eine ungewöhnliche Kombination, die du mit dieser Tarte zu lieben lernen wirst. [Zum Rezept](#)



[Upside Down Apfel Tarte Tartin mit Rosmarin](#) © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Fruchtiges Low Carb Nussbrot

Wenn man große Träume hat, muss man länger schlafen. Und dann wird die Zeit morgens auf einmal ganz schön knapp. Gut, dass Janine ein fruchtiges Nussbrot erdacht hat, das dir als super schnelles Frühstück dient. [Zum Rezept](#)



[Fruchtiges Low Carb Nussbrot](#) © Janine Hegendorf | Nuts and blueberries

Herzhafte Snacks

Zupfbrot mit Frischkäse und Kräuterbutter

Das beste an Zupfbrot: Man muss sich nur ein Stück abreißen und kann es sofort genießen, denn es muss nicht mehr belegt oder bestrichen werden. Im Philly-Chees-Style, wie Simone es gern zubereitet, bekommst du einen würzigen Mix aus Käse, Kräutern und Peperoni. [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Zupfbrot mit Frischkäse und Kräuterbutter © Simone Filipowsky | S-Küche

Blaubeer-Ziegenkäse-Brot mit Honig und Kräutern

Ein etwas anderes Käsebrot: Ziegen-Camembert vereint sich mit Honig, Rosmarin, Oregano und Thymian zu einem aromatischen Gedicht. Am besten servierst du es lauwarm mit einem schönen Glas Rotwein. [Zum Rezept](#)



Blaubeer-Ziegenkäse-Brot mit Honig und Kräutern © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Hefeschnecken mit Kürbis, Salbei, Feta und Walnüssen

Auch wenn Schnecken normalerweise sehr langsam sind, verschwinden diese Exemplare trotzdem wie ein Wunder blitzschnell. Vielleicht ist daran die Füllung aus süßem Kürbis, Salbei und Feta Schuld? [Zum Rezept](#)

Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube



Hefeschnecken mit Kürbis, Salbei, Feta und Walnüssen
© Maja Nett | Moey's kitchen

Roggen-Knäckebrötchen mit Käse, Sesam und Kürbiskernen

Egal, ob morgens als Frühstück, als kleine Mahlzeit zwischendurch oder als TV-Snack: Knäckebrötchen schmeckt einfach noch besser mit Käse. Besonders, wenn ein paar Scheiben würziger Tiroler Bergkäse auf ihm landen. Der harmonisiert wunderbar mit Sesam und Kürbiskernen. [Zum Rezept](#)



Roggen-Knäckebrötchen mit Käse, Sesam und Kürbiskernen
© Simone Filipowsky | S-Küche

Focaccia mit Oliven und Artischocken

Ein perfekter Begleiter zu Wein und Käse oder als Highlight beim Grillabend: Focaccia macht dich satt und schmeckt immer wieder gut. Oliven, Zwiebeln, Artischocken und grobes Meersalz machen diese Variante besonders würzig. [Zum Rezept](#)



Backen ohne Ei: 28 Rezepte aus der Backstube

Focaccia mit Oliven und Artischoken