

Vegane Desserts: 17 süße Leckereien



Ich lade dich ein zu einem veganen Dessert-Karussell aus diversen **süßen Leckereien**, die ganz **ohne tierische Produkte** zubereitet werden. Sag Tschüss zu Kuhmilch, Butter und Eiern! Begrüße stattdessen Hafermilch, Sojamilch, Mandelmilch, Aquafaba, pflanzliche Margarine, Nuss- und Fruchtmus. Denn mit all diesen wundervollen Zutaten zauberst du dir **vegane Desserts**, die dir und deinen Liebsten das Gefühl geben, auf Genusswolke 7 zu schweben.

Du brauchst noch etwas Inspiration, um mit einer unfassbar **leckeren Nachspeise** zu punkten? Unsere **Foodblogger** sind begeisterte Dessert-Fanatiker und Fans der veganen Küche. Um dir eine feine Auswahl an zuckersüßen tierlieben Naschereien zu bieten, haben sie sich in ihre Küchen gestellt und gleich **17 vegane Kreationen** gezaubert.

Schoko-Erdnuss-Mousse

Dass die Kombination aus Schokolade und Erdnuss immer eine gute Idee ist, müssen wir nicht rechtfertigen. Dieses Dessert-Gesetz wurde schon vor vielen Jahren beschlossen. Daher wundern wir uns nicht über Maras leckere Schoko-Erdnuss-Mousse und begeben uns auf direktem Wege in den Supermarkt, um noch schnell ein Glas Kichererbsen(wasser) zu ergattern. [Zum Rezept](#)



Schoko-Erdnuss-Mousse © Tamara Staab | Maras Wunderland

Kirsch-Kokos-Popsicles

Da bewegt sich aber jemand auf dünnem Eis... oder eher auf Kirsch-Kokos-Popsicles! Christina und Stefan sind sich sicher: Eis geht immer – auch, wenn es draußen regnet, stürmt oder scheint. Schließlich macht Eis glücklich, egal in welcher Form. Gefrierfach öffnen, Popsicles aus der Form nehmen und genießen – und das geht definitiv auch ohne Sonnenstrahlen. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Kokos-Popsicles © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

Vegane Desserts: 17 süße Leckereien

Zucchini-Brownies

Die Kuchentafel ist angerichtet! Sascha und Torsten laden ein zu einem Stückchen Zucchini-Brownie. Zucchini und Brownie? Du fragst dich, ob das überhaupt zusammenpasst? Wir können dich beruhigen: Der schokoladige Gemüsebrownie hat es in sich! Dank der Zucchini wird das vegane Dessert besonders saftig. Beim Abbeißen wirst du merken: Das grüne Gemüse schmeckst du nicht. Stattdessen kommt die feine Kakaonote zur Geltung. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Brownies](#) © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs

Zitronentarte

Zitrone trifft Tarte – das perfekte Match! Aus Gedanken an eine buttrige, klassische Zitronentarte wurde eine gesündere Variante, die obendrein auch noch vegan ist. Auch wenn Vera zunächst eine andere Vorstellung von einer cremigen Tarte-Kreation hatte, ist sie von dem Ergebnis begeistert. Was wir von dem veganen Dessert halten? Die schönste vegane Zitronentarte, die uns Dessert-Liebhabern unter die Augen gekommen ist! [Zum Rezept](#)



[Zitronentarte](#) © Vera Wohlleben | nicest things

Vegane Peanut Butter Cups

Schnell gemacht, lange haltbar und bei jedem Bissen ein Geschmackserlebnis: Peanut Butter Cups sind die Schoko-Erdnuss-Offenbarung schlechthin! Glücklicher kann uns Corinnas Sweet Treat nicht machen. Die Süßigkeiten sind nicht nur hübsch anzusehen und damit das perfekte Geschenk für deine Liebsten. Sie sind auch noch vegan! [Zum Rezept](#)



[Vegane Peanut Butter Cups](#) © Corinna Frei | Schüsselglück

Mini Pavlovas

In Australien und Neuseeland ist Pavlova gar nicht wegzudenken. Die sahnig-fruchtige Torte wird zu verschiedensten Anlässen serviert. Dass die traditionelle Pavlova auch mit Kichererbsenwasser gelingt, beweist Patricias kreatives Rezept für die Mini-Variante der kleinen Törtchen. Tierische Produkte brauchst du hierfür

Vegane Desserts: 17 süße Leckereien

nicht! [Zum Rezept](#)



[Mini Pavlovas](#) © Patricia Schillaci | Veganstars

Bananen-Kokos-Miso Eis mit Sesamöl

Banane und Kokos sind ein unschlagbares Duo, das jegliche Foodexperimente wagt. Schließlich heißt es doch: „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt!“. Diese Einstellung vertritt auch Kaja. Ihr Bananen-Kokos-Miso-Eis mit Sesamöl macht uns richtig neugierig. Eine vegane Dessert-Kreation, die die Geschmacksnerven auf Hochtouren bringt. [Zum Rezept](#)



[Bananen-Kokos-Miso Eis mit Sesamöl](#) © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Haselnusscreme mit Knusperstreuseln

Nach dem Plätzchenmarathon beginnt die Nusscreme-Meisterschaft. Teilnehmerin Hannah lässt sich das nicht zweimal sagen und bereitet ruckzuck ihre begehrte

Haselnusscreme mit Knusperstreuseln zu. Nach dem Probieren ihres veganen Desserts verkünden wir den glücklichen Gewinner: Es ist Hannahs nussiges Dessertwunder. [Zum Rezept](#)



[Haselnusscreme mit Knusperstreuseln](#) © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

Vanille-Kokos-Milchreis mit Himbeersauce

Die Kokosnuss hat es dir angetan? Uns auch – und das schon lange! Man denke allein an die vielfältigen Schmankerl, die mit Kokosmilch, Kokosnussmus und Kokosraspeln gezaubert werden: leckere Currys, selbstgemachte Riegel und diverse Kuchen so weit das Auge reicht. Was auf unserer Liste ganz weit oben steht: Hannahs Vanille-Kokos-Milchreis mit fruchtiger Himbeersauce. [Zum Rezept](#)



[Vanille-Kokos-Milchreis mit Himbeersauce](#) © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Zimtcreme mit Apfelkompott

Es duftet nach Zimt im ganzen Haus – ohja, wir lieben es!

Vegane Desserts: 17 süße Leckereien

Bratapfel ist ja schon der Wahnsinn, aber bei weihnachtlichen Cremes in allen möglichen Varianten holen wir ohne Kompromisse die Löffel raus und widmen uns dem Vernaschen. Besonders Nadines Zimtcreme mit selbstgemachtem Apfelkompott hat es uns angetan. Yummy! [Zum Rezept](#)



[Zimtcreme mit Apfelkompott](#) © Nadine Acker | Möhreneck

Schokoladencreme mit Seidentofu

Bei Süßigkeiten und veganen Desserts, die Schokolade als Hauptzutat beinhalten, sind wir besonders neugierig. Schokolade tut der Seele gut – egal, in welcher Form sie in unseren Dessertschälchen auftaucht. Bei Jessica performt sie neben Seidentofu und Backkakao als wichtigster Akteur in ihrer Schokoladencreme. Da heben wir direkt unseren Probierlöffel! [Zum Rezept](#)



[Schokoladencreme mit Seidentofu](#) © Jessica Diesing | Berliner Küche

Bánh trôi: vietnamesische Klebreisbällchen

Klebreis wird in der vietnamesischen Küche besonders

gerne für verschiedenste Nachspeisen verwendet. Mit ihm lassen sie die süßesten Sünden überhaupt kreieren, nicht zuletzt diese kleinen Bällchen, die Sabrina und Steffen mit Kokosflocken, Peanutbutter und gerösteten Sesamsamen toppen. Süß und rund – und schnell in deinem Mund! [Zum Rezept](#)



[Bánh trôi: vietnamesische Klebreisbällchen](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Kürbiscreme

Cremig, würzig und süßlich im Geschmack – nein, es geht nicht um eine Zimtsoße, sondern um Joanas königliche Kürbiscreme. Nach einem üppigen Hauptgang mit veganem Nussbraten, Rotkohl und Kartoffelklößen darf ein köstliches Dessert nicht fehlen. Gut, dass diese tierliebe Nachspeise im Nullkommanichts vorbereitet ist. Da löffeln wir uns glücklich – und du auch! [Zum Rezept](#)



[Kürbiscreme](#) © Joana Sonnhoff | Foodreich

Vegane Desserts: 17 süße Leckereien

Spekulatius-Pudding

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit fragen wir uns, weshalb es Spekulatius nicht das ganze Jahr in allen möglichen Supermärkten zu kaufen gibt. Die knusprig-würzigen Kekse sind die beste Erfindung nach Lebkuchen und Zimtsternen! Das sieht Michaela auch so. Daher zaubert sie alle Jahre wieder ihren cremigen Spekulatius-Pudding, der sowohl mit Mandelmilch als auch mit anderen Pflanzenmilchsorten zubereitet werden kann. [Zum Rezept](#)



Spekulatius-Pudding © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Brownie Bäumchen

Egal, ob zur Weihnachtszeit, im Frühling oder Sommer – Brownies gehen immer! Besonders erfreulich ist es, dass die schokoladigen Küchlein auch ohne tierische Produkte hervorragend gelingen. Butter oder Kuhmilch? Darauf verzichtet Catrin ganz bewusst in ihrem Brownie-Weihnachtswald. [Zum Rezept](#)



[Brownie Bäumchen](#) © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Birnen in Rotwein an Kokos-Eis

Birne braucht Rotwein und Nicecream braucht Kokos. Nur wenn sich die wundervollen Zutaten miteinander vereinen, kann ein veganes Dessert entstehen, das alle Erwartungen übertrifft. Jetzt müssen wir auch nicht mehr darüber nachdenken, was es dieses Jahr als Nachspeise zum Weihnachtsmenü gibt. Die kulinarische Entscheidung ist gefallen, dank Annes genialer Kreation! [Zum Rezept](#)



[Birnen in Rotwein an Kokos-Eis](#) © Anne Pöll | Mangold & Muskat

Vegane Pastéis de Nata mit Paranussmilch

Diesen cremigen Puddingtörtchen kann niemand widerstehen! Sie gelten als süßeste Sünde Portugals und zaubern jeder Naschkatze ein Lächeln ins Gesicht. Und damit auch vegane Süßmäuler eins der Törtchen ergattern können, gibt es das einfache Rezept auch als tierliebe Variante. Das Besondere? Selbstgemachte Paranussmilch! [Zum Rezept](#)



[Vegane Pastéis de Nata mit Paranussmilch](#)