

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Ostern feiern möchtest, kannst du sie einfach gegen hübsche Dekoeier austauschen und dein Buffet etwas abwandeln. Die Auswahl an Speisen wird keinesfalls darunter leiden, denn auch unsere Foodblogger mögen's gerne mal vegan und habe **19 köstliche Rezepte für vegane Ostern** zusammengestellt. Von herzhaft bis süß ist für jeden was dabei - wie feierst du Ostern und was darf auf deiner veganen Festtafel nicht fehlen?

Karottenlachs-Brötchen mit Meerrettich

Du hast keine Lust, lange in der Küche zu stehen und möchtest dennoch etwas Delikates servieren? Sarahs kleine Karottenlachs-Häppchen eignen sich hervorragend dafür. Du kannst den Pumpernickel schnell mit Meerrettich bestreichen, Karottenlachs belegen und mit Kaviar aus Seealgen sowie ein paar pinken Sprossen toppen. Et voilà, ein wunderschönes Fingerfood, das aussieht, als hätte es das Sterne-Restaurant höchstpersönlich geliefert. [Zum Rezept](#)

Ostern haben wir immer bei meiner Tante gefeiert und die gesamte Familie kam aus dem ganzen Land angereist, um zusammen zu sein und natürlich, um zu essen. Jeder hat dabei stets etwas für das feierliche **Osterbuffet** mitgebracht - von selbstgemachten Marmeladen, ofenfrischen Brötchen über knackige Salate bis hin zu süßen Desserts und Kuchen. Es gab alles, was das Herz beehrte. Das Brunchbuffet wurde jedoch erst eröffnet, nachdem wir Kinder den riesigen Garten stundenlang nach Ostereiern abgesucht hatten. Zum Glück lagen aber nicht nur Eier zwischen den Blumen, sondern immer auch etwas Schokolade zum Naschen. Hast du früher auch im Garten nach Ostereiern gesucht oder ein Osternest aus frischem, weichem Moos gebaut?

Traditionell gehören Eier natürlich zum Osterfest dazu, aber falls du dich vegan ernährst oder einfach mal **vegane**

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Karottenlachs-Brötchen mit Meerrettich © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Rüblükuchen

Karottenkuchen ist vom feierlichen Kuchenbuffet nicht mehr wegzudenken. Irgendwie hat es die saftige Köstlichkeit geschafft, zum Osterklassiker zu werden. Ist aber auch kein Wunder, denn der Gemüsekuchen ist stets ein Genuss und mit verschiedenen Toppings immer ein Unikat. Kathrin schwört auf das vegane Frischkäsefrosting mit leuchtend grünen Pistazien. Falls dir Pistazien nicht so zusagen, hat sie auch noch ein Topping mit Kumquats in Petto. Welche Variante probierst du aus? [Zum Rezept](#)



Rüblükuchen © Kathrin Salzwedel | Klaras Life

Wildkräuter Focaccia mit Bärlauch

Diese Focaccia, die Janine gebacken hat, sieht fast zu schön aus, um sie zu essen. Dennoch solltest du von diesem fluffig-würzigem Brot kosten, das besonders gut zu Antipasti serviert werden kann. Die Zutaten dafür, nämlich Wildkräuter wie Giersch, Löwenzahn, Gänseblümchen oder Bärlauch, kannst du direkt während eines großen Frühlingsspaziergangs sammeln. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Wildkräuter Focaccia mit Bärlauch © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

Pralinen-Eier

An Ostern dürfen süße Schokoladeneier natürlich nicht fehlen... Joana hat zum Glück eine wunderbare Alternative zu überzuckerten Massenfertigungen gefunden, die aus natürlichen Zutaten besteht. Die Füllung wird aus Dattelmus, Cranberries, Nussmus und Kokosmehl gemixt und zu eiförmigen Kugeln gerollt, die dann noch kurz in zart schmelzende Schokolade getunkt werden. Gesundes Naschen für klein und groß. [Zum Rezept](#)



Pralinen-Eier © Joana Sonnhoff | Foodreich

Möhren-Orangen-Konfitüre

Mhmm... Marmelade... und zwar eine super fruchtig-süße Kreation in einem strahlenden Orange. Eine Portion gute Laune, die du dir auf's Brötchen schmieren kannst, denn die Süße der Möhren und die Säure der Orangen sind zusammen eine absolute Geschmacksbombe. Gefällt dir die Konfitüre? Dann besorg schon mal ein paar Einmachgläser, damit du wie Maja ein paar Gläser zur Seite stellen und sie das ganze Jahr über genießen kannst. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Möhren-Orangen-Konfitüre © Maja Nett | Moey's Kitchen

Nusszopf

Die Freude ist besonders groß, wenn Ines ihren Nusszopf backt und zum Frühstück mitbringt. Locker-leichter Hefeteig mit einer knackigen Nussfüllung, hingebungsvoll zu einem wunderschönen Zopf gedreht - Liebe geht eben durch den Magen. Willst du deinen Freunden oder deiner Familie auch eine Frühstücksfreude bereiten? Mit diesem herrlichen Rezept gelingt sie dir auf jeden Fall. [Zum Rezept](#)



Nusszopf © Ines Karlin | Münchner Küche

Schoko-Bananen-Cupcakes

Bananen lassen sich hervorragend zu fluffig-süßem Brot verarbeiten. Aber nicht nur das, sondern auch zu zauberhaften Cupcakes, gekrönt mit Schokofrosting. Denn Schokolade und Banane gehören einfach zusammen wie Zimt und Zucker. Sylvana weiß um dieses Traumduo, hat jedoch die Bananen durch Bananenpulver ersetzt, was die Cupcakes trotzdem unwiderstehlich macht. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Schoko-Bananen-Cupcakes © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

Möhren-Kokos-Suppe mit Kaffirblättern

Dir ist lieber nach einer warmen Suppe in den kühlen Abendstunden? Hannahs asiatisches Süppchen mit Möhren, Kokos und Kaffirblättern zaubert dir einen Hauch Exotik in die Suppenschüssel. Chili und Ingwer erwecken zudem deine Lebensgeister und bringen deinem Körper neue Energie. [Zum Rezept](#)



Möhren-Kokos-Suppe mit Kaffirblättern © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

Trüffel mit Zimt und Chili

Du brauchst noch ein kleines Mitbringsel? Etwas Selbstgemachtes kommt immer gut an und was Süßes sowieso. Corinnas selbstgemachte Trüffel mit Zimt und Chili sind daher einfach perfekt und lassen jedes Herz erwärmen. Einfach die Creme zusammenrühren, in Schokostückchen wälzen und in ein schickes Tütchen legen - noch ein schönes Schleifen drum und schon hast du ein Geschenk, das von Herzen kommt. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Trüffel mit Zimt und Chili © Corinna Frei | Schüsselglück

Spiegelei-Muffins

Wirst du zu feierlichen Anlässen auch immer so kreativ wie Michaela? Sie lässt sich gerne inspirieren und probiert Neues aus. So hat sie diese witzigen Muffins mit Schlagsahne und eingelegten Aprikosen gebacken, die wie kleine Spiegeleier aussehen. Eine süße Idee, die du auch mal testen solltest. [Zum Rezept](#)



Spiegelei-Muffins © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Carrot Cake Energy Balls

So ein Stück Karottenkuchen ist dir zu viel? Wie passend, denn Hannah hat hier einen Carrot Cake in kleiner Kugelform. Die Energy Balls sind dazu noch gesund und für die Süße sorgen Datteln, Möhren, Mandeln und Kokosraspel. Kristallzucker wird nicht benötigt und du kannst ganz ohne schlechtes Gewissen naschen. So klein und rund - sollen sie nun auch in deinen Mund? [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Carrot Cake Energy Balls © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Möhrentorte

Was ist die Steigerung von Karottenkuchen? Na, Möhrentorte - ist doch klar. So ein Stück Kuchen kann schon recht klein sein... Ein Stück Torte dagegen stillt jeden Hunger. Die Möhrchen geben dem Törtchen einen herrlichen Biss, während das cremige, vegane Frischkäsefrosting aus dem fluffigem Gebäck nicht nur eine Schönheit, sondern auch einen echten Suchtfaktor macht. [Zum Rezept](#)



Möhrentorte © Nadine Acker | Möhreneck

Fluffiger Hefezopf

Stehst du auch immer voller Erwartung vor dem Backofen wie Patricia und schaust dem Hefezopf beim Aufgehen zu? Dazu dieser unwiderstehliche Geruch, der in jedes Zimmer strömt... Da kann ich einfach nicht anders und hole mir direkt das Päckchen Margarine, um mir etwas davon auf ein fluffig-weiches Stück zu schmieren, sobald das geliebte Gebäck aus dem Ofen kommt. Aber Vorsicht - ein bisschen sollte das Flechtwerk abkühlen, sonst verbrennst du dir die Finger. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Fluffiger Hefezopf © Patricia Schillaci | Veganstars

Avocado-Kokos-Suppe

Kaltes Buffet? Kalte Suppe! So ein warmes Süppchen wirkt schon Wunder, wenn es draußen noch kalt und frisch ist, aber an lauen Frühlingstagen muss das Schüsselglück gar nicht mehr warm sein. Sabrina schwärmt von diesem exotischen Frühlingssüppchen, das mit Tomaten- und Gurkenstückchen getoppt an Gazpacho erinnert und pures Urlaubsfeeling vermittelt.

[Zum Rezept](#)



Avocado-Kokos-Suppe © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Shepherd's Pie

Kennst du den britischen Auflauf, der mit cremigem Kartoffelpüree überbacken wird? Christines Ofenschmaus ist zwar ohne Lammragout oder andere tierische Produkte, dafür aber mit roten Linsen, Möhren und roter Bete. Alles unter einer Haube aus Kartoffel-Sellerie-Stampf, der das aromatische Ofenglück vollendet. [Zum Rezept](#)

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte



Shepherd's Pie © Christine Garcia Urbina | trickytine

Schokoladencreme mit Seidentofu

Lieber Schokoholic, du wurdest nicht vergessen! Jessica hat es sich zur Aufgabe gemacht, dich glücklich zu machen. Natürlich in Form von Schokolade oder in diesem Fall von einer geschmeidigen Schokoladencreme, die sich fluffig und leicht löffeln lässt. Hältst du den goldenen Löffel für besonders delikate Desserts schon bereit? Na dann los, lass es dir schmecken. [Zum Rezept](#)



Schokoladencreme mit Seidentofu © Jessica Diesing | Berliner Küche

Frühlingsalat mit Röstkartoffeln

Catrin hat eine frische Frühlingsidee für deine Speisetafel - ein grüner Salat mit würzigen Röstkartoffeln. Ganz simpel und ohne viel Firlefanz kannst du ihn schnell und einfach zubereiten. Mit einer würzigen Vinaigrette bekommt das Blattgemüse noch etwas Pfiff und darf verputzt werden. [Zum Rezept](#)



Frühlingsalat mit Röstkartoffeln © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Schoko-Cupcakes

Dani hat sich der Herausforderung "vegan backen" gestellt und die Aufgabe mit Bravour gemeistert. Es sind fluffig-leichte Schokomuffins herausgekommen, die den kleinen Schokohunger zwischendurch stillen und dich mit

Vegane Ostern - 19 feierliche Rezepte

Glückseligkeit erfüllen. Das Tolle an dem süßen Gebäck ist außerdem, dass gleich in jede Hand ein kleiner Muffin passt. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Cupcakes](#) © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

Karotten-Kaffee-Kuchen

Hier kommt ein wahr gewordener Kuchentraum: Schokoladiger Karottenkuchen mit einem kräftigen Schluck Kaffee. Also alles, was lecker ist und zusammen gehört, in einem Backwerk vereint. Das reicht dir noch nicht? Lass dir gesagt sein, es kommen noch knackig-buttrige Maccadamianüsse oben drauf. Spätestens jetzt bist du schwach geworden, oder? [Zum Rezept](#)



[Karotten-Kaffee-Kuchen](#)