

Knuspriger Advent: 12 vegane Weihnachtsplätzchen



In der **veganen Weihnachtsbäckerei** gibt's so manche Leckerei. Aber zwischen Mehl und Pflanzenmilch findet garantiert kein Knilch ein Hühnerei. Ob das schmecken kann? **Plätzchen so ganz ohne Butter und Eier?** Aber sowas von ja! Du wirst dich wundern, wie einfach es ist, ohne tierische Zutaten zu backen. Schon nach dem ersten Knuspern fragst du dich, wozu du eigentlich jemals Eier und Butter gebraucht hast ... Lass dich überraschen und entdecke neben gluten- und zuckerfreien auch **vegane Plätzchen** für eine knusprige Weihnachtszeit.

Vanillekipferl

Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier ... und das Christkind steht immer noch nicht vor der Tür! Diese veganen Vanillekipferl schmecken so himmlisch lecker, dass du am besten direkt für Nachschub sorgst. [Zum Rezept](#)



[Vegane Vanillekipferl](#)

Zimtsterne

Vegane Plätzchen ohne Zimtsterne? Undenkbar! Das klassische Gebäck bekommt hier einen neuen Schliff und ist nicht nur vegan, sondern auch glutenfrei. [Zum Rezept](#)



[Vegane Zimtsterne](#)

Spitzbuben

Diese knusprigen Weihnachtsklassiker gehören einfach in jede Keksdose! Mit einem Klecks Konfitüre sehen die veganen Spitzbuben nicht nur wunderhübsch aus, sondern schmecken auch noch aromatisch süß. [Zum Rezept](#)

Knuspriger Advent: 12 vegane Weihnachtsplätzchen



Vegane Spitzbuben

Kokosmakronen – vegan & glutenfrei

Saftig, weich und schokoladig, so müssen sie sein, perfekte vegane Plätzchen. Deshalb kannst du dir von diesen Kokosmakronen ruhig ein paar mehr gönnen, denn sie haben rundum gesunde Zutaten im Gepäck. [Zum Rezept](#)



Kokosmakronen – vegan & glutenfrei

Chocolate Chip Cookies

Haselnüsse, Hafermehl und Haferflocken machen diese Cookies zu einem ganz besonders kernigen Knuspererlebnis. Was darf nicht fehlen? Eine ordentliche Portion Zartbitterschokolade natürlich. [Zum Rezept](#)



Chocolate Chip Cookies – vegan & glutenfrei

Feigen-Walnuss-Kekse

Wo du die Zutaten für diese veganen Leckerchen findest? Von drauß im Walde kommen sie her ... Aber keine Sorge: Die süßen Feigen und die knackigen Walnüsse bekommst du auch im Supermarkt. In diesem "Walde" soll's ja schließlich so bitterkalt sein ... [Zum Rezept](#)



Feigen-Walnuss-Kekse

Himbeer-Nuss-Riegel

Endlich mal ein bisschen Farbe in der dunklen Jahreszeit. Die pinken Kraftpakete sehen aber nicht nur gut aus, sie stecken auch voller Power. Mit Himbeeren, Kokosnuss, Mandeln, Cashews und Erdnussbutter liefern dir die 2 Schichten genug Energie für den vorweihnachtlichen Shopping-Marathon. [Zum Rezept](#)

Knuspriger Advent: 12 vegane Weihnachtsplätzchen



Himbeer-Nuss-Riegel: Zwei Schichten voller Energie

Low-Carb-Brownie-Happen

Na, mal wieder zu viel Lebkuchen genascht, aber du willst Silvester unbedingt in dieses knallenge Kleid oder in die Anzughose passen? Hungern? Kommt nicht in Frage! Statt dessen kannst du dich auch einfach mit diesen superweichen Brownie-Kugeln schlank naschen. Mit Walnüssen und Datteln sind sie die perfekte kalorienarme Köstlichkeit zu Tee oder Kaffee. [Zum Rezept](#)



Extra weiche Low-Carb-Brownie-Happen

Doppeldecker-Cookies mit Chia-Marmelade

Aus lauter guten Zutaten wie Mandelmehl, Himbeeren, Kokosöl und Chia-Samen wird hier eher ein Törtchen als ein Cookie. Der Boden zum Verlieben knusprig, die Himbeermarmelade zum Niederknien gut und die Glasur zum Durchdrehen lecker. [Zum Rezept](#)



Doppeldecker-Cookies mit Chia-Marmelade – vegan, raw & clean

Nussecken

Ruckzuck Butter gegen Margarine und Eier gegen Sojamehl ausgetauscht, schon hast du den Klassiker in vegane Plätzchen verwandelt. Ob das Traditionsgebäck dann anders schmeckt? Gar nicht. Die Nussecken sind und bleiben auch ohne tierische Zutaten uneingeschränkt lecker. Wetten, dass es selbst deine Omi nicht merkt? [Zum Rezept](#)



Kerniger Klassiker goes vegan! Nussecken

Zimtbälle

Naschen erlaubt! Wenn dir an jeder Ecke der Duft von Zimt und Nüssen in die Nase steigt, weißt du: Weihnachten ist nicht mehr weit. Das heißt aber nicht, dass du gleich über die Stränge schlagen musst. Die zimtigen Leckerbissen versüßen dir die Adventszeit ganz

Knuspriger Advent: 12 vegane Weihnachtsplätzchen

gesund mit Datteln und Pekannüssen und ohne schlechtes Gewissen. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Low-Carb-Zimtbälle](#)

Gewürzplätzchen mit Quinoa

Hier kommen wirklich alle Krümelmonster auf ihre Kosten. Mit Zimt, Nelken und einer großzügigen Dosis Ingwer, stimmen dich diese Plätzchen auf das nahende Fest ein. Dafür brauchen sie weder Gluten noch tierische Zutaten. Nur Liebe - ohne die schmeckt's nicht. [Zum Rezept](#)



[Gewürzplätzchen mit Quinoa](#)