

# Weihnachtsbäckerei

Rezeptheft



**Liebe Backfreunde,**

Christstollen, Weihnachtsplätzchen und Lebkuchen gehören zur Adventszeit einfach dazu – erst recht, wenn sie selbst gebacken sind. Sie scheuen das Chaos in der Küche, den Zeitaufwand und das anstrengende Teigkneten? Keine Sorge! Der Feelvita Food Processor ist ein echter Teigprofi. Durch die rasche Verarbeitung der Zutaten sparen Sie deutlich Zeit und dank der geschlossenen Arbeitsweise des Gerätes bleibt die Küche sauber. So wird das Backen zum Vergnügen!

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen und eine tolle Adventszeit!  
Ihr Genius-Team

**Rezeptübersicht**

Spekulatiuskuchen.....	4
Lebkuchen .....	5
Christstollen.....	6
Nussige Brownies mit Macaron-Topping .....	8
Zucchini-Kuchen.....	9
Schoko-Kirschkuchen.....	10
Low-Carb-Kokosmakronen.....	11
Spritzgebäck.....	12
Vollwertige Vanillekipferl .....	13
Vanillemuffins.....	14
Weihnachtliche Apfeltarte .....	15
DIY-Brownies.....	16

## Feelvita Food Processor

Das optimale Zubehör  
für die Rezepte in diesem Heft

Tritan-Behälter  
mit 1.400 ml  
Fassungsvermögen



2 Funktionsstufen:  
„Pulsieren“ &  
„permanentes Arbeiten“

Ecofreundlicher  
Induktionsmotor  
mit bis zu 1.500  
Umdrehungen/Min.



Großes Messer

Teig kneten und rühren,  
Nüsse mahlen



Feine 2 in 1  
Schneidscheibe

Obst und Gemüse  
raspeln und schneiden



Emulgier-Scheibe

Eischnee und Sahne  
schlagen



Zitruspresse

Auspressen von  
Zitrusfrüchten



**Hinweis:** In diesem Rezeptheft werden diverse erhältliche Zubehörteile des Feelvita Food Processors verwendet. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle aufgeführten Teile beinhaltet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, die gewünschten Teile nachträglich zu erwerben.

## Spekulatiuskuchen

Frei von  
weißem  
Zucker!

### Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 15 g Mandeln
- 100 g Kokosöl
- 150 g Dinkelmehl oder  
Dinkelvollkornmehl
- 100 g Vollrohrzucker
- 1-2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 TL Spekulatius-Gewürz
- 2 Eier
- 50 ml Buttermilch
- 1 Bio-Orange
- 30 g Heidelbeeren
- ... etwas Kokosöl für die  
Backform



© O\_Schmidt - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform mit etwas Kokosöl einfetten.
- 2 Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mandeln in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer fein zerkleinern. Das Kokosöl schmelzen und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillemark, dem Backpulver, dem Spekulatius-Gewürz und den Eiern zu den Mandeln geben und mit dem großen Messer verrühren. Die Buttermilch über die Einfüllöffnung nach und nach hinzufügen und unterrühren. Den Teig in eine Schüssel geben.
- 3 Die Orange heiß abwaschen und fein abreiben. Die Heidelbeeren waschen. Den Orangenabrieb und die Heidelbeeren zu dem Teig hinzufügen und vorsichtig unterrühren.
- 4 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Kuchen nach dem Abkühlen aus der Form stürzen.

### TIPP

Wer möchte, kann den Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen. Dieser muss nicht fertig gekauft werden, sondern kann mit einem Mixer oder einer Mühle aus Vollrohrzucker ganz leicht zuhause hergestellt werden.



Vollrohrzucker enthält im Gegensatz zum raffinierten Zucker Bestandteile des ursprünglichen Pflanzensafts wie Magnesium, Eisen und Eiweiß. Natürlich sollte auch bei dieser Zuckeralternative auf die Menge geachtet werden. Beim Kauf sollte man auf Bio-Qualität setzen.

## Lebkuchen

### Zutaten:

125 g	Zucker
40 ml	Wasser
375 g	Honig
1	Ei
1	Eigelb
10 g	Vanillezucker
½	Bio-Zitrone
15 g	Zimt
4 g	gemahlene Nelken
3 g	gemahlener Kardamom
1-2 g	gemahlener Muskat
1-2 g	gemahlener Piment
300 g	Roggenmehl
300 g	Weizenmehl
6 g	Hirschhornsalz
2 g	Pottasche
50 ml	Milch
...	Mandelstifte zum Dekorieren



© Anastasia\_Panait - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf verrühren, aufkochen und den Honig unterrühren. Anschließend die Mischung etwas abkühlen lassen.
- 2 Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Das Ei, das Eigelb, den Vanillezucker, den Zitronenabrieb und alle Gewürze in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer schaumig rühren. Das Roggen- und das Weizenmehl in eine große Schüssel sieben, die Honiglösung und den Schaum hinzufügen und gut verkneten.
- 3 Die Pottasche und das Hirschhornsalz jeweils in 25 ml Milch auflösen und nacheinander in den Teig einarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht kalt stellen.
- 4 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und Lebkuchen ausstechen. Die ausgestochenen Lebkuchen auf das vorbereitete Backblech legen, mit etwas Milch bestreichen und nach Belieben mit Mandelstiften dekorieren. Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen kann man die Lebkuchen mit Zuckerguss verzieren.

### TIPP

Lebkuchen sind direkt nach dem Backen hart und werden erst bei entsprechender Lagerung weich. Um dies zu beschleunigen, kann man einige Apfelscheiben mit in die Aufbewahrungsdose geben.



## Christstollen

Der  
Weihnachts-  
klassiker



© vaaseenaa - shutterstock

### Zutaten:

25 g	Orangeat	275 g	Mehl
20 g	Zitronat	1	Eigelb
50 g	Rosinen	1	Ei
2 EL	Rum	1 Prise	Salz
100 g	Mandeln	1 TL	Zitronenschale
50 ml	Honig	1 TL	Stollen- oder Lebkuchengewürz
150 g	Marzipanrohmasse	1	Vanilleschote
1	Bio-Orange	200 g	Butter (weich)
1 cl	Grand Marnier (oder ein anderer Orangenlikör)	75 g	Puderzucker
125 ml	Milch	...	Puderzucker für die Arbeitsfläche
25 g	Zucker	...	Mehl für die Arbeitsfläche
½ Würfel	Hefe	...	

**Zubereitung:**

- 1 Das Orangeat und das Zitronat, die Rosinen und den Rum in eine kleine Schüssel geben, verrühren und beiseite stellen. Die Mandeln in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer grob hacken. Den Honig hinzufügen, vermischen und ebenfalls beiseite stellen.
- 2 Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Die Marzipanrohmasse würfeln und mit dem Orangenabrieb und dem Orangenlikör zu einer Masse verkneten. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und aus der Marzipanmasse zwei lange Streifen formen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für 1 Stunde kalt stellen.
- 3 Die Milch erwärmen und zusammen mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe in eine Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und für 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mehl in den großen Behälter des Food Processors sieben. Die Hefemilch, das Eigelb, das Salz, die Zitronenschale, das Stollengewürz, das Vanillemark und 125 g Butter hinzufügen und mit dem großen Messer verkneten. Beim Befüllen darauf achten, dass die Max-Linie nicht überschritten wird. Je nach Füllhöhe sollten die Zutaten schrittweise geknetet werden. Den Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, dann nochmals kurz durchkneten und erneut 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 5 Den Teig halbieren, aus beiden Teilen eine Kugel formen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und darauf die Teigkugeln zu Rechtecken ausrollen. Dabei sollen die längeren Kanten einen etwas dickeren Rand behalten. Je einen Marzipanstreifen mittig darauf legen und die Teigränder darüber zusammenschlagen. Die Stollen nochmals an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 6 Die Stollen auf das vorbereitete Backblech legen und 40-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend die restliche Butter zerlassen, den warmen Stollen rundum mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

**TIPP**

Puderzucker muss nicht fertig gekauft werden, sondern kann mit einem Mixer oder einer Mühle aus Vollrohrzucker ganz leicht zuhause hergestellt werden.

**TIPP**

Wohin mit dem übrigen Eiweiß? Falls Sie nicht nur einen Christstollen backen wollen, eignet sich das übrige Eiweiß gut für die nussigen Brownies mit Macaron-Topping von Seite 8.



## Nussige Brownies mit Macaron-Topping

### Zutaten für den Teig:

- 150 g Zartbitter-Schokolade  
(mind. 70 % Kakaoanteil)
- 90 g Butter (gesalzen)
- 90 g Walnüsse
- 3 Eier
- 60 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz

### Zutaten für das Topping:

- 1 Eiweiß
- 20 g Kokosblütenzucker
- 50 g Walnüsse



© P-fotography - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Schokolade fein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
- 3 Die Walnüsse (auch die 50 g für das Topping) in den großen Behälter des Food Processors geben, mit dem großen Messer und der Pulsier-Funktion grob hacken und in eine Schüssel geben.
- 4 Die Eigelbe und Eiweiße voneinander trennen. Die Eiweiße und eine Prise Salz in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe zu einem luftigen Eischnee schlagen. 30 g Zucker (bei laufendem Gerät) hinzufügen und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Die Masse in eine Schüssel geben. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe schaumig schlagen. Die Eigelb-Masse in eine Schüssel geben. Erst die gehackten Walnüsse, dann die geschmolzene Schokolade unterheben und gut vermischen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Prise Salz hinzufügen.
- 5 Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
- 6 Für das Topping das Eiweiß in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe zu einem luftigen Eischnee schlagen. Den Zucker (bei laufendem Gerät) hinzufügen und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Die gehackten Walnüsse (siehe Schritt 3) unterheben.
- 7 Den Backofen auf 190°C Umluft einstellen. Das Topping gleichmäßig auf den Brownies verteilen. Die Brownies erneut für etwa 10 Minuten backen.



**TIPP**

Wohin mit dem übrigen Eigelb? Falls Sie nicht nur Brownies backen wollen, eignet sich das übrige Eigelb gut für die Kokosmakronen von Seite 11.



## Zucchini-Kuchen

### Zutaten:

- 200 g Haselnüsse
- 1½ Zucchini
- 3 Eier
- 300 g Zucker
- 150 ml Rapsöl
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- ... Kokosöl für die Backform
- ... Puderzucker oder Schokoladenglasur als Topping



© Grey59, pixelio

### Zubereitung:

- 1 Die Haselnüsse in den großen Behälter des Food Processors geben, mit dem großen Messer mahlen und beiseite stellen.
- 2 Die Zucchini waschen, putzen, schälen, mit der feinen Schneidscheibe in den großen Behälter des Food Processors raspeln und ebenfalls beiseite stellen.
- 3 Die Eier in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe schaumig schlagen. Den Zucker über die Einfüllöffnung nach und nach einrieseln lassen und verrühren, dann das Rapsöl auf dieselbe Weise hinzufügen.
- 4 Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse, die geraspelte Zucchini, das Backpulver und den Zimt in eine Schüssel geben und verrühren. Den Ei-Schaum unterheben. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Backform mit etwas Kokosöl einfetten.
- 5 Den Teig in die vorbereitete Backform geben und ca. 50-55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 6 Nach dem Abkühlen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Schokoladenglasur überziehen.

### TIPP

Wer möchte, kann den Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen. Dieser muss nicht fertig gekauft werden, sondern kann mit einem Mixer oder einer Mühle aus Vollrohrzucker ganz leicht zuhause hergestellt werden.



## Schoko-Kirschkuchen

### Zutaten:

- 3 Eier
- 175 g Zucker
- 175 ml Rapsöl
- 350 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 3 TL Backpulver
- 175 ml Milch
- 1 Glas Sauerkirschen
- 200 g Zartbitter-Schokolade  
(mind. 70 % Kakaoanteil)
- ... Kokosöl für die  
Springform



© Christian-Fischer - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Kokosöl einfetten.
- 2 Für den Teig die Eier in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe schaumig schlagen. Den Zucker über die Einfüllöffnung nach und nach einrieseln lassen und verrühren, dann das Rapsöl auf dieselbe Weise hinzufügen. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver in einer Schüssel mischen, die Milch begeben und den Ei-Schaum unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Springform geben. Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.
- 4 Für die Glasur die Schokolade fein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.



Wie kann man auf die im Teig enthaltenen Eier verzichten?  
Bananen und Sojamehl sind ein guter Ei-Ersatz. Ein Ei kann dabei durch einen Esslöffel Sojamehl und Wasser oder eine halbe reife Banane ersetzt werden.



## Low-Carb-Kokosmakronen

Perfekt für  
spontanen  
Besuch!

### Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 4 Eiweiß
- 100 g Kokosblütenzucker
- 250 g Kokosraspeln
- 1 Prise Zimt



© Ildi Papp - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
- 3 Die Eiweiße in den großen Behälter des Food Processors geben und mit der Emulgier-Scheibe zu einem luftigen Eischnee schlagen. Den Kokosblütenzucker über die Einfüllöffnung nach und nach dazugeben und unterrühren.
- 4 Die Kokosraspeln, den Zimt und das Vanillemark in eine Schüssel geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.
- 5 Den Teig mit einem Esslöffel auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Makronen im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

### TIPP

Wohin mit dem Eigelb? Das Eigelb in einen sauberen Eierbecher geben, mit kaltem Wasser bedecken und im Kühlschrank aufbewahren. So hält sich das Eigelb ca. 2 Tage und kann für Kuchen, Pfannkuchen, Omelette oder zum Binden von Saucen verwendet werden.



## Spritzgebäck

Die Zutaten  
hat man immer  
zuhause!

### Zutaten:

250 g	Mehl
120 g	Zucker
130 g	Butter
1 TL	Backpulver
2 EL	Milch/Mandelmilch (ungesüßt)
1	Vanilleschote



© Viktor1 - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
- 2 Alle Zutaten in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.
- 3 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4 Den Teig durch einen Fleischwolf drehen und die Teigstränge in gleichgroße Plätzchen schneiden.
- 5 Die Plätzchen auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.



## Vollwertige Vanillekipferl

Cleane  
Kipferl

Frei von  
weißem  
Zucker!

### Zutaten:

- 1 TL Chiasamen
- 3 TL kaltes Wasser
- 2 Vanilleschoten
- 50 g Mandeln
- 50 g Haferflocken
- 70 g Kokosöl
- 20 g Mandelmus
- 30 g Kokosblütenzucker
- 1 EL Ahornsirup
- 50 g Buchweizenmehl
- 1 Prise Salz

### Zutaten für das Topping:

- 4 EL Kokosflocken
- 1 EL Kokosblütenzucker



© LarsZ - shutterstock

### Zubereitung:

- 1 Die Chiasamen in das kalte Wasser einrühren und ca. 10-15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Die Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
- 2 Die Mandeln in den großen Behälter des Food Processors geben, mit dem großen Messer fein mahlen und beiseite stellen. Die Haferflocken auf dieselbe Weise mahlen.
- 3 Das Kokosöl schmelzen und in den großen Behälter des Food Processors geben. Das Mandelmus, den Kokosblütenzucker und den Ahornsirup hinzufügen und mit dem großen Messer verrühren. Dann das Vanillemark von einer Schote, das Chia-Gel, die gemahlene Mandeln und Haferflocken, das Buchweizenmehl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für 1 Stunde kalt stellen.
- 4 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 5 Aus dem Teig die halbmondförmige Plätzchen formen und auf das vorbereitete Backblech geben. Die Plätzchen ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 6 Die Zutaten für das Topping mit dem restlichen Vanillemark in einer Schüssel verrühren und die noch warmen Vanillekipferl vorsichtig darin wenden. Die Kipferl anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



Für ein intensiveres Aroma können die Mandeln vor dem Mahlen im Backofen geröstet werden.



## Vanillemuffins

### Zutaten:

- 1 Ei
- 50 g Butter (weich)
- 100 g Saure Sahne
- 4 Tr Vanille-Aroma
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 35 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker



### Zubereitung:

- 1 Das Ei und die Butter in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer cremig rühren. Die saure Sahne und das Vanille-Aroma hinzufügen und kurz verrühren.
- 2 Das Mehl, das Backpulver, die Speisestärke, eine Prise Salz, das Puddingpulver, den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und gut vermischen.
- 3 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen. Den Teig in die Förmchen geben und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Muffins in den Förmchen abkühlen lassen und anschließend nach Belieben verzieren.

### TIPP

Dekorieren Sie die Muffins ganz nach Belieben z.B. mit bunten Zuckerherzen, Schokostreuseln oder Krokant.



## Weihnachtliche Apfeltarte

Frei von  
weißem Zucker  
& Weißmehl!

**Zutaten für den Teig:**

200 g	Vollkornmehl
60 g	Kokosblütenzucker
1 Prise	Salz
125 g	Kokosöl
1	Ei
...	Kokosöl für die Tarteform
...	Mehl für die Arbeitsfläche

**Zutaten für den Belag:**

5	Äpfel
½-1	Zitrone
400 g	Quark
1	Eigelb
2-3	Ahornsirup oder Agavendicksaft
5 cl	Cidre
1 EL	Speisestärke
...	Mandelstifte



© annata78 - shutterstock



Wohin mit dem übrigen Eiweiß? Falls Sie nicht nur eine Tarte backen wollen, eignet sich das übrige Eiweiß gut für die nussigen Brownies mit Macaron-Topping von Seite 8.

**Zubereitung:**

- 1 Das Vollkornmehl, den Kokosblütenzucker und eine Prise Salz in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer vermischen. Das Kokosöl schmelzen. Das Ei und das Kokosöl hinzufügen und verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit etwas Kokosöl einfetten.
- 3 Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend mit der feinen Schneidscheibe in den großen Behälter des Food Processors schneiden. Die Zitrone mit der Zitruspresse des Food Processors auspressen und den Saft über die Äpfel geben.
- 4 Den Quark, das Eigelb, den Ahornsirup/Agavendicksaft, den Cidre und die Speisestärke in eine Schüssel geben und verrühren.
- 5 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig am Rand hoch ziehen.
- 6 Die Quarkcreme gleichmäßig auf den Teigboden streichen. Die Apfelscheiben auf dem Boden fächerartig verteilen, mit den Mandelstiften bestreuen und die Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Die Tarte noch warm schneiden.



## DIY-Brownies

**Fertig  
in 5 Minuten!**

### Zutaten:

- ½ Tasse Walnüsse
- 1 Tasse Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1½ Tassen Brauner Zucker oder Vollrohrzucker
- ½ Tasse roher, ungerösteter Kakao
- ½ Tasse Zartbitterschokoladendrops oder Kakaonips

### Zubereitung:

- 1 Die Walnüsse in den großen Behälter des Food Processors geben und mit dem großen Messer und der Pulsier-Funktion hacken.
- 2 Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver und dem Salz vermischen.
- 3 Alle Zutaten in beliebiger Reihenfolge in ein Glas schichten (Kapazität etwa 1 l). Damit die Zutaten sauber aufeinander geschichtet werden, kann man einen Trichter zur Hilfe nehmen.
- 4 Das Glas fest verschließen und z.B. mit einem Stück Stoff, einer Serviette oder einem Geschenkband verzieren. Legen Sie die Backanleitung bei.



© IriGri - shutterstock

### Backanleitung

#### Zutaten:

3 Eier

180 ml Rapsöl

#### Backanleitung:

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen.  
Die Backmischung in eine Schüssel geben, die Eier und das Öl hinzufügen und zu einem Teig verrühren.  
Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen.  
Die Brownies im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.





Entdecken Sie unsere

# Weihnachts WELT

Sie interessieren sich für den  
Feelvita Food Processor?  
Dann schauen Sie doch  
mal am 01.12. in unseren  
Adventskalender...



