KESSKO

Veganer Genuss

Leicht gemacht – viele unserer Produkte sind aus veganen Zutaten hergestellt. Hier zeigen wir Ihnen einige Beispiele, wie man sie auch vegan zu leckeren Kuchen und Gebäcken weiterverarbeitet.





Vegan. Innovativ. Lecker.

Vegane Ernährung umfasst Produkte ohne Milch und Ei.

Vegan ist im Trend und steht für ein neues Lebensgefühl, das immer mehr Anhänger findet mit veganen Kuchen und Gebäcken erreichen Sie ohne großen Aufwand neue Zielgruppen.

Immer mehr KESSKO Artikel werden aus veganen Zutaten hergestellt. Eine vollständige Produktliste bekommen Sie bei Ihrem KESSKO Handelsvertreter.



Unsere Tipps - verwenden Sie:

- Sojamehl statt Vollei
- pflanzliche Margarine statt Butter
- Cocosmilch und Mandeldrink statt Vollmilch
- Mineralwasser und Backpulver zur besseren Lockerung

Mandel-Aprikosen-Tarte

(2 x Ø 26 cm, Höhe 2 cm)

Mürbeteig (Grundrezept)

1.000 g Zucker

2.000 g Margarine, pflanzlich

3.000 g Weizenmehl

betriebsüblich verarbeiten und kühl lagern.

Mandelcreme (für 2 Tartes)

1.000 g Mandeldrink (z.B von Alpro)

250 g KESSKO M0 Marzipanrohmasse Premium zusammen glatt mixen und mit

1 Prise Salz

5-10 g KESSKO Kesskovanil

90 g KESSKO Cremepulver VG betriebsüblich zur Creme kochen, zuletzt

50 g Margarine, pflanzlich, unterrühren.

Herstellung (für 2 Tartes)

- Mürbeteig ausrollen (4 mm dick), Formen auslegen und anbacken
- Je 700 g Mandelcreme aufstreichen
- Je 360 g Aprikosenhälften darauf legen
- Je 30 g KESSKO Mandeln, gehackt, darüber streuen

Backtemperatur: Etagenofen

180-190 °C Unterhitze 220 °C Oberhitze

Backzeit: 25-30 min

Zug geschlossen

Dekorempfehlung

- Abgelieren mit Tortenguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant)
- KESSKO Pistazienkerne, gehackt,





Vegane Joghurtmasse (Grundrezept)

275 g KESSKO FF für Käsekuchen

50 g Zucker

450 g Schlagcreme vegan (z.B von Schlagfix)

675 g Soja-Joghurtalternative vegan (z.B von Alpro)

50 g Margarine, pflanzlich (aufgelöst) im langsamen Gang 3-5 min glatt verrühren.

Herstellung

 Gebackenen Mürbeteigböden mit einem Ring umstellen und den Ring mit frischem Mürbeteig dünn auslegen

• 750 g vegane Joghurtmasse einfüllen und abbacken

Backtemperatur: 185 °C (Etagenofen)

Zug offen

Backzeit: 50-60 min

 Die gut durchgekühlten Törtchen mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht dünn bestreichen

 Mit frischen Himbeeren belegen und mit KESSKO Süßer Schnee absieben

 Rand mit KESSKO Mandeln, gehobelt (geröstet), einmandeln

Pina-Colada-Creme-Schnitte (1 Schnitte 50 x 12 cm)

Ananas-Cocoscreme (Grundrezept)

1.000 g Cocosmilch

200 g Ananassaft

100 g Zucker

45 g KESSKO Fruchtpaste Ananas

110 g KESSKO Cremepulver VG

Kochcreme betriebsüblich herstellen.

10-15 g KESSKO Rum Original Jamaica 74 % vol (erst bei 40 °C dazu geben) und kühl lagern.

Herstellung

- Blätterteigplatte 60 x 40 cm (Ausrolldicke 2 mm) abbacken und in 3 Längsstreifen schneiden
- Blätterteigstreifen mit je 450 g Ananas-Cocoscreme zusammensetzen, Vorgang wiederholen

Dekorempfehlung

- Die Oberfläche mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht abglänzen
- KESSKO Fondantmasse auflösen, leicht gelb einfärben und dünn aufstreichen
- Filigran mit aufgelöster KESSKO Schokoladencreme aufspritzen und anschließend marmorieren
- KESSKO Mandeln, gehobelt (geröstet), an den Rand drücken
- 5 cm breit schneiden, mit Ananas und frischen Himbeeren und Cocos ausgarnieren



Zwetschgenstreusel

(1 x Ø 26 cm)

Sandmasse

200 g KESSKO FF für Sandy

200 g Margarine, pflanzlich

100 g Weizenmehl

100 g Weizenstärke

200 g KESSKO M0 Marzipanrohmasse Premium

1 Prise Salz

im All-in-Verfahren 3 min mit dem Flachrührer glatt

laufen lassen.

Streusel (Mehrfachansatz)

100 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

100 g KESSKO M0 Marzipanrohmasse

100 g Sonnenblumenmargarine

275 g Weizenmehl

zu Streuseln kneten und durch ein Sieb drücken.

Herstellung

Rührmasse in den Ring geben

 Zwetschgen/Pflaumen (ca. 400 g) flach auf den Teig legen

 150 g Streusel über die Zwetschgen/Pflaumen streuen und backen

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** ca. 35 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Backen mit einer Zucker-Zimt-Mischung (hergestellt mit KESSKO Zimt) bestreuen Apfelstreusel (1 x Ø 26 cm)

Sandmasse und Streusel siehe Rezept Zwetschgenstreusel

Herstellung

- Sandmasse in den Ring geben
- Äpfel (ca. 400 g frisch oder TK) fächern und auf den Teig legen
- 150 g Streusel über die Äpfel streuen und backen

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** ca. 35 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Backen mit KESSKO Süßer Schnee bestauben



Kirsch-Mandel-Muffins

(24er Tray)

Muffinmasse

400 g KESSKO FF für Sandy

340 g Mehl

100 g Zucker

20 g KESSKO Backtrieb E

40 g Zitronensaft

100 g Pflanzenöl

320 g Mineralwasser

160 g KESSKO Schokosplitter HB

6 g KESSKO Bio Aroma Bourbon-Vanille

30 g Chiasamen

im All-in-Verfahren 2 min im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer laufen lassen.

Herstellung

• Muffinmasse zu 60 g in die Förmchen einfüllen

 Mit 600 g Kirschen (abgetropft) und 240 g KESSKO Mandeln, braun (grob gehackt) belegen und backen

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)

Zug geschlossen

Backzeit: ca. 30 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Backen mit KESSKO Süßer Schnee bestauben





Mandel-Muffins mit Marzipankern (24er Tray)

Muffinmasse

620 g KESSKO FF für Sandy

520 g Mehl

160 g Zucker

15 g KESSKO Backtrieb E

30 g Zitronensaft

320 g Pflanzenöl

520 g Mineralwasser

6 g KESSKO Bio Aroma Bourbon-Vanille im All-in-Verfahren 2 min im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer laufen lassen.

60 g KESSKO Mandeln, gehackt (geröstet) unterheben.

Herstellung

• Muffinmasse zu 90 g in die Förmchen einfüllen

 KESSKO M0 Marzipanrohmasse mit Läuterzucker (1:1) spritzfähig machen, in die Muffins dressieren und backen

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)

Zug geschlossen, Schwaden

Backzeit: ca. 20 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Auskühlen in KESSKO Haselnuss-Fettglasurmasse Kesskolad Tarragona tauchen

• Mit einer braunen Mandel belegen

Beschwipster Marmorkuchen

(1 x Rodonform)

Sandmasse

400 g KESSKO FF für Sandy

220 g Mehl

40 g Zucker

240 g Pflanzenöl

240 g Mandel- oder Sojadrink

15 g KESSKO Backtrieb E

30 g KESSKO Rum Original Jamaika

im All-in-Verfahren ca. 2 min im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer laufen lassen.

Schokomasse

400 g Sandmasse

20 g KESSKO Kakaopulver 20/22 dunkel

120 g KESSKO Dunkle Schokoladen-Kuvertüre Arriba (gehackt)

40 g Mandel- oder Sojadrink vermischen.

Herstellung

 Die Hälfte der hellen Sandmasse in eine gefettete, gemehlte Rodonform einfüllen und glatt streichen

 Die dunkle Masse obenauf geben, ebenfalls glatt streichen und anschließend die restliche helle Sandmasse einfüllen

 Beide Massen mit einer Gabel verwirbeln und backen

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)

Zug geschlossen

Backzeit: ca. 65 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Auskühlen mit 200 g KESSKO Kesskolad Palma Nova übergießen und mit 30 g KESSKO Haselnusskernen, grob gehackt, geröstet, bestreuen



Cookies

Sandmasse

300 g KESSKO FF für Sandy

300 g Margarine, pflanzlich

150 g Weizenmehl

150 g Weizenstärke

300 g KESSKO M0 Marzipanrohmasse

1 Prise Salz

im All-in-Verfahren 3 min mit dem Flach-

rührer glatt laufen lassen.

150 g KESSKO Zartbitter Schokoladen-Kuvertüre

(z.B. Prestige), grob gehackt

50 g Kürbiskerne

50 g Cocosflocken

50 g Cranbeeries

50 g KESSKO Nüsse, grob gehackt

dazugeben und nochmals kurz laufen lassen.

Herstellung

 Sandmasse mit einem Eisportionierer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren und backen

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** ca. 18 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Auskühlen mit temperierter KESSKO Zartbitter-Schokoladen-Kuvertüre filieren



Nussecken

 $(1 \times 60 \times 20 \text{ cm})$

Sandmasse

200 g KESSKO FF für Sandy

200 g Margarine, pflanzlich

100 g Weizenmehl

100 g Weizenstärke

200 g KESSKO M0 Marzipanrohmasse

1 Prise Salz

im All-in-Verfahren 3 min mit dem Flachrührer glatt laufen lassen.

Nussmasse

225 g Zucker

225 g Margarine, pflanzlich

5 g KESSKO Kesskovanil

40 g Wasser

bei geringer Hitze aufkochen.

300 g KESSKO Haselnüsse, gehobelt

150 g KESSKO Mandeln, griesförmig

unterrühren.

Herstellung

- Sandmasse zu einer ca. 60 cm langen Schlange rollen, in ein Blech eindrücken, stippen und anbacken
- Nach dem Auskühlen 250 g KESSKO Aprikosen-Backfrucht auf dem Anbackboden gleichmäßig verstreichen
- Nussmasse auf dem Teig verteilen und backen

Backtemperatur: 190 °C Backzeit: ca. 35 min

• Im noch handwarmen Zustand in die gewünschte Größe schneiden

Dekorempfehlung

 Nach dem vollständigen Auskühlen mit KESSKO Zartbitter-Schokoladen-Kuvertüre absetzen



Waffelteig

40 g Sojamehl

60 g Wasser

anrühren und quellen lassen.

400 g Cocosmilch anwärmen und

40 g Hefe, frisch (alternativ 2 Tütchen Trockenhefe) darin verrühren.

500 g KESSKO FF für Sandy

200 g Margarine, pflanzlich (flüssig)

40 g Weizenmehl

40 g Weizenstärke

1 Prise Salz

dazu geben und 3 min im langsamen Maschinengang laufen lassen.

Herstellung

• Den Waffelteig backen

Waffeleisentemperatur: 160 °C

Backzeit: etwas länger als bei

herkömmlichen Waffeln

Dekorempfehlung

• Mit KESSKO Süßer Schnee bestauben und mit Celestiale Eistoppings (hier Kiwi und Maracuja) servieren



Mit zusätzlich 100 g feinem Hagelzucker kann der Teig noch verfeinert werden.





Triple-Chocolate-Brownie (1 Blech 60 x 20 cm)

Browniemasse

180 g Weizenmehl

140 g KESSKO Kakaopulver 20/22 zusammen durchsieben und mit

10-15 g KESSKO Backtrieb Spezial E

900 g KESSKO FF für Schoko-Sandy

300 g Kaffee, flüssig, kalt

400 g Mandeldrink (z.B von Alpro)

500 g Margarine, pflanzlich ca. 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

150 g KESSKO Schokoladensplitter HB

200 g KESSKO Walnusskerne, halbiert (gehackt)

Schokoladen-Überzugsmasse (Grundrezept)

1.000 g KESSKO Schokoladencreme, dunkel 100 g KESSKO Dunkle Schokoladen-Kuvertüre getrennt auflösen und miteinander verrühren.

Herstellung

Backzeit:

• Browniemasse auf ein mit Papier belegtes Blech aufstreichen und backen

Backtemperatur: 170 °C (Etagenofen)

Zug geschlossen ca. 25-30 min

Abkühlen lassen, stürzen und das Papier abziehen

Dekorempfehlung

• Überzugsmasse auftragen und abkämmen

• KESSKO Walnusskerne, Bruch, karamellisiert darüber streuen

620 g KESSKO FF für Schoko-Sandy

520 g Mehl

160 g Zucker

15 g KESSKO Backtrieb E

30 g Zitronensaft

320 g Pflanzenöl

520 g Mineralwasser

30 g KESSKO Schokosplitter HB

n.B. KESSKO Bio Aroma Bourbon-Vanille im All-in-Verfahren 2 min im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer laufen lassen. Zuletzt

30 g KESSKO Schokosplitter HB

laufen lassen.

Herstellung

 Schokomasse zu 90 g in die Förmchen einfüllen und backen

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)

Zug geschlossen, Schwaden

Backzeit: ca. 20 min

Dekorempfehlung

 Nach dem Auskühlen in KESSKO Schokoladencreme, dunkel tauchen

• Mit KESSKO Weizen-Crisps, Bonn bestreuen

