

# Vegane Rezepte

Die vegane Ernährung erfordert eine völlig andere Herangehensweise beim Zubereiten von Speisen. Daher will ich hier ein paar gute und einfache Rezepte präsentieren, die ich selbst ausprobiert habe.

- [Nudeln Bolognese](#)
- [Pfannkuchen](#)
- [Kaiserschmarrn](#)
- [Hefeteig für Kuchen](#)
- [Hefeteig für Pizza](#)
- [Flammkuchen](#)

## Eintöpfe

- [Weißkohleintopf](#)

## Rezepte ohne Milch und Ei - wie geht das?

Beispielsweise bei veganen Pfannkuchen muss Ei und Milch ersetzt werden.

- Mineralwasser macht veganen Teig schön leicht und fluffig.
- Gemahlenen Leinsamen dienen als Eiersatz und geben den Pfannkuchen Biss. Man muss sie nicht vorher einweichen, da der Teig flüssig genug ist, sodass sie ihre Bindekraft entfalten können.
- Die Milch kann einfach durch das vielfältige Angebot an pflanzliche Milch ersetzen. Meistens ist Hafermilch ideal, bei Pfannkuchen schmeckt aber Sojamilch einen Tick besser. Oft wird auch Mandelmilch verwendet.
- Statt Zucker kann Brauner Zucker oder Kokosblütenzucker geben vergleichbare Süße. Und wer will kann noch etwas Vanilleextrakt hinzufügen. Für herzhaftere Pfannkuchen wird der Zuckerzusatz einfach weggelassen.

From:

<https://wiki.joonet.de/> - **JooNet DokuWiki**

Permanent link:

<https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vegan&rev=1675280901>

Last update: **2023/02/01 19:48**

