



# Die vegane Backbibel

Toni Rodríguez' vegane Patisserie ist eine Klasse für sich. Dafür hatte er über zwei Jahrzehnte geforscht und neue Rezepturen entwickelt, deren Geheimnisse er jetzt in seinem ersten Buch »Die vegane Backbibel« verrät.

In über 100 Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Fotografien leitet er leicht verständlich zum Backen der veganen Meisterwerke an. So gelingen Biskuitrollen, Torten und Tortenschnitten, Donuts, Tiramisu, Brioche und Tartes,





Ob fluffige Zimtschnecken aus Orangen-Hefeteig, gefüllt mit einer Creme aus Zimt, Walnüssen und Rosinen (Bild oben) oder Waffeln nach Lütticher Art mit Schoko und Karamell (Bild unten): Mit Toni Rodríguez' veganer Patisserie werden süße Wünsche wahr!

Cheesecake, Flans (die normalerweise aus Unmengen an Eiern bestehen) und Macarons (ein französisches Baisergebäck, das hauptsächlich aus Eischnee besteht) 100% tierfreundlich. Mit seinem ersten Buch »Die vegane Backbibel« führt Toni Rodríguez Hobbybäcker und Profis in die hohe Kunst der veganen Patisserie ein. Dieses Meisterwerk lässt nicht nur die Herzen von Veganerinnen und Veganern höher schlagen!

### Nach Paul McCartney-Konzert: Mit 17 Jahren Veganer

»Wenn mir mit 16 Jahren jemand gesagt hätte, dass ich in einigen Jahren Konditor, Koch und außerdem Veganer sein würde, hätte ich gedacht, er macht sich über mich lustig«, erzählt Toni Rodríguez zu Beginn seines Buches. Ein Jahr später, mit 17, entschied er sich vegan zu leben. Das war im Jahr 2003: Seine Schwester Diana, die bereits Vegetarierin und Tierrechtsaktivistin war, schenkte Toni eine DVD mit einem Paul McCartney-Konzert. Diana legte die DVD ein, während Toni (wie so oft) Fleisch aß. »Wir waren Beatlemaniacs und es spielten andere sehr gute Künstler«, erinnert sich Toni. »Was dann geschah, änderte mein Leben für immer: Am Ende des Konzertes zeigten sie Bilder von ausgebeuteten Tieren. Ich schob den Teller beiseite und beschloss, nie wieder Fleisch zu essen.« (Diana hatte Toni das Konzert »Paul McCartney & Friends« geschenkt, bei dem sich Stars gemeinsam mit der Tierrechtsorganisation PETA für Tiere stark machen.)

### Toni Rodriguez entdeckt seine Liebe zur veganen Bäckerei

2004 backte Toni Rodríguez seine erste vegane Torte. »Ein Desaster«, berichtet er. »Damals war es nahezu unmöglich, Informationen darüber, wie man vegan backt, oder entsprechende Rezepte zu bekommen.« Und so begann Toni damit, jede Woche verschiedene süße Gebäcke mit rein veganen Zutaten auszuprobieren. Schließlich brach er sein Informatik-Studium ab und begann in einem vegetarischen Restaurant zu arbeiten. »Mit kaum 20 Jahren hatte ich eine so große Liebe und Besessenheit für die vegane Küche und Bäckerei entwickelt, dass ich 16 Stunden am Tag sieben Tage die Woche arbeitete, um so viel wie möglich zu lernen.« >>>





## Toni Rodríguez startet seine vegane Konditorei »Lujuria Vegana«

Parallel startete Toni Rodríguez sein eigenes Projekt, die vegane Konditorei »Lujuria Vegana«. Er flog in die USA, wo es bereits verschiedene vegane Bäckereien mit einigen Jahren Erfahrung gab. »Der Erfolg, den sie hatten, überraschte mich. Es war ein Paradies, sich das eines Tages in Europa vorzustellen, war schwer.« Die Backwaren waren natürlich durch und durch amerikanisch: Zimtschnecken, Chocolate Bombs, Cheesecake. »In meinen Anfängen backte ich hauptsächlich amerikanische Süßwaren. Mit der Zeit aber wandte ich mich immer mehr auch der französischen Patisserie zu. Schließlich fing ich an, beide zu kombinieren und meine eigenen Kreationen zu erschaffen: Die Füllung amerikanischer Zimtschnecken besteht nur aus Fett, Zucker und Zimt; dagegen habe ich in Paris solche gesehen, die mit Mandelcreme gefüllt waren. So kreierte ich meine eigene, individuelle Variante aus fluffigem Hefeteig mit einer Cremefüllung aus Mandeln und Zimt.«

Toni Rodríguez arbeitete intensiv daran, die süße vegane Bäckerei auf das Niveau der gehobenen Patisserie zu heben. Weil die Kundennachfrage bei »Lujuria Vegana« stetig anstieg, beschloss er 2009, sich ausschließlich seiner eigenen veganen Konditorei zu widmen. Morgens bereitete er die zum Verkauf bestimmten Backwaren zu, nachmittags arbeitete er an der Forschung und Entwicklung neuer Rezepturen. »Lujuria Vegana« entwickelte sich zur ersten großen Konditorwerkstatt Europas, die vegane Macarons, Desserts, Torten, Cupcakes und Kleingebäck herstellte und in ganz Europa verkaufte. »Mit unseren Produkten erreichten wir jede Art von Kunden: Veganer, Vegetarier, Angehörige bestimmter Religionen, Allergiker gegen Ei und Milch, Leute mit Unverträglichkeiten gegen einzelne Produkte und ebenfalls all jene, die Süßes liebten«, berichtet Toni Rodríguez in »Die vegane Backbibel«.

## Forschung und Entwicklung immer neuer veganer Rezepturen

Die Forschung und Entwicklung neuer Rezepturen war und ist für Toni Rodríguez immer ein Schwerpunkt: »Mit den Jahren lernten wir, dass der Verzicht auf Eier und Milchprodukte den Geschmack, den wir in einer Rezeptur erreichen wollen, besser hervorhebt. Der Ei-Geschmack ebenso wie der von Milchprodukten dominierte in Süßwaren und überdeckt den anderer Zutaten, beispielsweise den von Haselnuss in einer Haselnussahne oder den von Schokolade in einer Schokoladenfüllung. Und dasselbe passiert in Biskuits, Mousses, Keksen usw. Beim Arbeiten mit Wasser sowie mit neutralen Pflanzenölen und alternativen Verdickungsmitteln erreichten wir, dass der Geschmack, den wir in einer Rezeptur hervorheben wollen,

deutlich kräftiger wurde. Es kostete viele Jahre und Stunden an Forschung, aber es ist eine wertvolle Arbeit, die sich nicht bepreisen lässt, vor allem wenn man sieht, dass die Zeit, die man der Entwicklung einer Textur oder Rezeptur gewidmet hat, Früchte trägt.« So entstanden viele, viele Rezepte und Rezepturen für selbstgemachte Grundzutaten wie vegane Schlagsahne, Buttercreme, Englische Creme, Tortenguss oder Karamellcreme.

## Eröffnung einer veganen Konditorschule: Die »Toni Rodríguez Academy«

2018 beschlossen Toni Rodríguez und seine Partnerin Sara, in Barcelona mit der »Toni Rodríguez Academy« eine eigene vegane Konditorschule zu eröffnen: »um all unser Wissen in Präsenz- und Onlinekursen weiterzugeben und zudem weiterhin viel Zeit in die Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu investieren, um immer neue Rezepturen zu kreieren«.

## Eine bessere Welt für uns alle schaffen

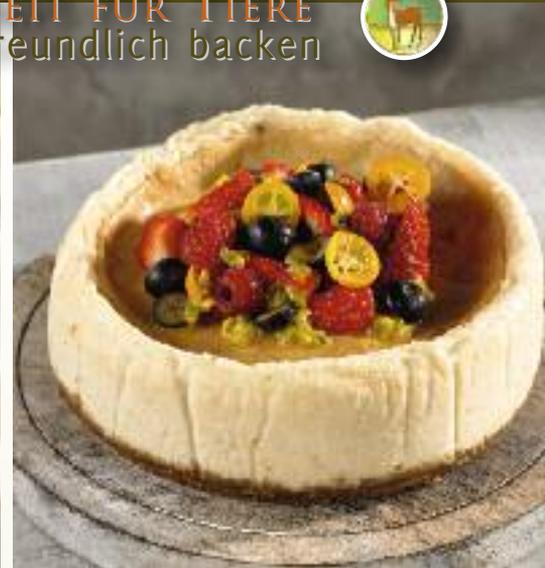
Was treibt Toni Rodríguez und sein Team an, immer neue leckere vegane Rezepte zu entwickeln? »Die vegane Patisserie kommt ohne Zutaten aus, die von Tieren stammen oder mit deren Ausbeutung im Zusammenhang stehen«, erklärt er. »Wir wissen, dass der Konsum von Produkten tierischen Ursprungs die Umwelt auf unserem Planeten belastet, das Leid der Tiere nicht zu vergessen. Wir sind daher der Meinung, dass wir mit dem Verzicht auf solche Zutaten eine bessere Welt für uns alle schaffen.«

## »Die vegane Backbibel« profitiert von zwei Jahrzehnten Erfahrung

Mit »Die vegane Backbibel« von Toni Rodríguez können Hobbybäcker und Profis von zwei Jahrzehnten Erfahrung mit der süßen veganen Bäckerei profitieren: von der französischen, italienischen, spanischen und belgischen Pâtisserie über beliebte amerikanische Süßgebäcke wie Donuts, Zimtschnecken, Cookies, Cheesecake und Pecan Pie, britische Apple Pies und Blaubeer-Scones bis zu deutschen und österreichischen Konditorspezialitäten wie Sachertorte, Schokoladenbiskuittorte, Biskuitrolle und gefüllten Krapfen. Dazu kommen Trüffel, Pralines, Schokoladen, Karamell und Flapjacks und Riegel.

In einem Einführungskapitel erläutert Toni Rodríguez die Theorie zu den veganen Zutaten: Wie werden Eier und Milchprodukte in der veganen Bäckerei ersetzt? Außerdem erfahren wir Wissenswertes über Geliermittel, Schaumbildung, gerührte und aufgeschlagene Teige und vieles mehr.

Es folgt ein Kapitel mit Grundrezepten für selbst zubereitete vegane Milch, Schlagsahne, Buttercreme, Konditorcreme, Tortenguss, glutenfreien Mehl-Mix, Praliné-Paste und Konfitüre.



**Bilder oben: »Freiheit für Tiere« stellt Ihnen auf den folgenden Seiten drei köstliche Rezepte aus »Die vegane Backbibel« vor: Millionaire's Shortbread, Apple Pie und Cheesecake.**

Im Kapitel »Rührteige« stellt Toni Rodríguez Rezepte für Zitronen-, Schokoladen- und Marmorkuchen, Brownies, Muffins, Bananenbrot, Mandelkuchen, weichen Ingwer-Kirschkuchen und glutenfreien Aprikosenkuchen vor.

Im Kapitel »Hefe, Plunder und Blätterteige« finden Sie Rezepte für klassische französische Brioche und Orangen-Brioche, Croissants, Pain au Chocolat, Mille-feuille (eine französische Spezialität aus geschichtetem Blätterteig und Vanillecreme) und verschiedene Blätterteigkuchen, Zimtschnecken, verschiedene Donuts, Berliner Pfannkuchen mit Konfitüre bis hin zu Stollen. Alle etwas komplizierteren Rezepte sind über mehrere Seiten aufwändig mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Fotos erläutert, so dass die Spezialitäten garantiert gelingen!

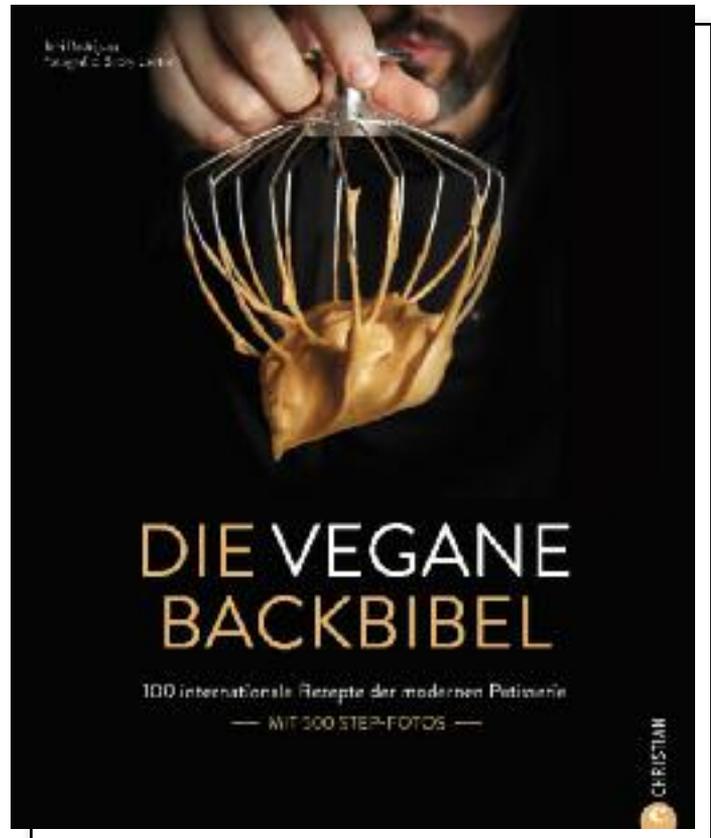
Rezepte für Waffeln, Scones, Shortbread, Riegel und Flapjacks, verschiedene Cookies und Kekse, Tartes, Pies und Crostata (ein italienischer Mürbeteigkuchen) finden sich in den Kapiteln »Kleingebäck zum Snacken« und »Kekse und Mürbeteiggebäck«.

Toni Rodríguez' Spezialität sind Macarons (eine französische Spezialität aus Baiser) und Petits Fours, denen er ein eigenes Kapitel widmet: mit Vanille, Schokolade, Pistazien, Himbeeren...

Im Kapitel »Schokolade« werden Rezepte für Schoko-Aufstrich, Schokoladen-Tafeln, Schoko-Riegel und Trüffel vorgestellt.

Das Highlight kommt zum Schluss: Toni Rodríguez' Torten-Rezepte. Von einer dreistöckigen Kakao-Biskuit-Torte mit Erdnuss-Creme über Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Ópera-Tortenschnitten, Kokos Biskuit-Törtchen, Kirsch-Galette und New York Cheesecake bis zu Himbeer-Biskuit-Rolle und Sachertorte bleiben keine süßen Wünsche offen! >>>

**Toni Rodríguez' Rezepte im Internet:**  
**Vegan Pastry Academy (in englischer/spanischer Sprache):**  
[wildsliceacademy.com](http://wildsliceacademy.com) · [instagram.com/tonirodriguezlv](https://www.instagram.com/tonirodriguezlv)



**Das ultimative vegane Backbuch!**

Ob Kekse, Petit Fours, Hefe- und Blätterteiggebäck, Rührkuchen oder Torten: Die stylish aufgemachte vegane Backschule von Toni Rodríguez leitet mit 500 Schritt-für Schritt-Fotografien perfekt an. **Mit ausführlichem Theorie-Teil für Hobbybäcker und Profis!**

**Toni Rodríguez: Die vegane Backbibel**  
 100 internationale Rezepte der modernen Patisserie  
 Hardcover, 320 Seiten · mit über 100 großformatigen Fotos  
 und über 500 Schritt-für-Schritt-Fotografien  
 Christian 2022 · ISBN-13: 978-3-95961-736-9

Preis: 49.99 €



# MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

KEKSBODEN MIT KAREMELL, BEDECKT MIT EINER VOLLMILCHSCHOKOLADENGLASUR.

## ZUTATEN für Für 1 Backrahmen (20 x 20 cm)

### KEKSBODEN

160 g Weizenmehl Type 405  
60 g brauner Zucker  
1 g Salz  
120 g Margarine

### KAREMELL

175 g Glukosesirup  
175 g Zucker  
185 g heißes Wasser  
140 g Kokosöl  
2 g Salz  
8 g Sojalecithin

### SCHOKOLADENGLASUR

125 g vegane Schokolade (»Vollmilch«)  
10 g Sonnenblumenöl

### FERTIGSTELLUNG

Keksboden mit Karamellschicht  
Schokoladenglasur

### TIPPS

Sie können die helle Schokolade durch eine andere Sorte oder Kuvertüre ersetzen. Wenn Sie statt des braunen Zuckers Kokosblütenzucker verwenden, wird der Geschmack des Keksbodens kräftiger.

### Aus:



## ZUBEREITUNG

### KEKSBODEN

Das Mehl, den Zucker und das Salz in einer Schüssel vermischen. Die Margarine zugeben und die Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. In einen Backrahmen (20 x 20 cm) legen und mit den Fingern gleichmäßig darin verteilen.

Bei 180 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen. Anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### KAREMELL

Den Glukosesirup und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Mischung karamellisiert. (Die ideale Temperatur beträgt 195°C.) Anschließend das heiße Wasser nach und nach einrühren. Die Mischung glatt rühren und auf 105°C temperieren.

Die Masse in einen hitzebeständigen Rührbecher geben. Das Kokosöl, das Salz und das Sojalecithin hinzufügen und mit dem Pürierstab glatt rühren. Danach abkühlen lassen und erneut aufmixen, bis das Karamell eine Temperatur von 35°C erreicht.

Das fertige Karamell über den Keksboden im Backrahmen geben, gleichmäßig verstreichen und über Nacht bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

### SCHOKOLADENGLASUR

Die Schokolade auf 45 °C erhitzen und schmelzen. Dann das Sonnenblumenöl hinzufügen und die Mischung glatt rühren. Auf 25 °C abkühlen lassen.

### FERTIGSTELLUNG

Den Backrahmen um den Keksboden mit Karamellschicht entfernen. Die Schokoladenglasur über der Karamellschicht verteilen und etwas kristallisieren lassen. Die Ränder abschneiden. Das Gebäck in beliebig große Stücke schneiden. Zimmerwarm servieren.

### HALTBARKEIT

Halten sich bei Zimmertemperatur 1 Woche. Verwenden Sie zur Aufbewahrung ein luftdicht schließendes Gefäß, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.





# APPLE PIE

## TARTE MIT WÜRZIGER APFELFÜLLUNG UNTER EINER KNUSPRIGEN TEIGDECKE.

### ZUTATEN für 1 Kuchen (22 cm Durchmesser)

#### MÜRBETEIG

340 g Weizenmehl Type 405  
7 g Salz  
225 g Margarine  
100 g Wasser

#### APFELFÜLLUNG

1,5 kg Äpfel (Golden Delicious)  
110 g brauner Zucker  
14 g Tapiokastärke  
30 g Maismehl  
3 g Salz  
1,5 g Apple Pie Spice  
oder Bratapfel-Gewürzmischung  
40 g frisch gepresster Zitronensaft  
70 g frische Brombeeren (optional)

#### FERTIGSTELLUNG

gekühlter Mürbeteig  
Apfelfüllung  
brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

#### MÜRBETEIG

Das Mehl, das Salz und die Margarine zu einer homogenen Masse verkneten. Das Wasser nach und nach einarbeiten. Kneten, bis ein kompakter Teig entstanden ist. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

#### APFELFÜLLUNG

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker, die Tapiokastärke, das Maismehl, das Salz und die Gewürzmischung in einer Schüssel vermischen.

Die Mischung mit den Äpfeln vermengen.

Dann den Zitronensaft hinzufügen und untermischen.

Die Füllung für 10–15 Minuten kalt stellen.

Anschließend die Brombeeren nach Belieben mit der Füllung vermengen.

#### FERTIGSTELLUNG

Den Teig 3–4 mm dick ausrollen und einen Kreis (etwa 26 cm Durchmesser) ausschneiden. Damit eine Pie-Form (22 cm Durchmesser) auskleiden. Den übrigen Teig zum Bedecken der Pie beiseitestellen.

Die ausgekleidete Kuchenform für 5 Minuten tiefkühlen.

Danach den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Die Apfelfüllung in die Backform füllen und mit dem übrigen Teig bedecken. Diesen mehrfach mit einer Gabel einstechen oder mittig über Kreuz einschneiden.

Den Kuchen mit etwas braunem Zucker bestreuen und bei 170 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen.

#### SERVIEREN

Zimmerwarm, leicht erwärmt oder gekühlt servieren.

#### HALTBARKEIT

Hält sich bei Zimmertemperatur 2–3 Tage, im Kühlschrank 3–4 Tage.

Kann auch bis zu 3 Monate eingefroren werden. Verwenden Sie dafür ein luftdicht schließendes Gefäß oder decken Sie es gut mit Frischhaltefolie ab, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

### Aus:







# CHEESECAKE

## NEW YORK CHEESECAKE MIT KOKOS-ZIMT-KEKSEN.

### ZUTATEN für 1 Kuchen (22 cm Durchmesser)

#### KUCHENBODEN

200 g Mürbeteig, gebacken (Rezept S. 52)\*  
80 g Margarine  
1 g Salz  
1 g gemahlener Zimt  
20 g Kokosraspeln

#### SELBSTGEMACHTER VEGANER FRISCHKÄSE

500 g Cashewkerne  
160 g Wasser plus mehr zum Einweichen  
30 g Zitronensaft  
1 g Salz

#### CHEESECAKE-MASSE

750 g veganer Frischkäse (*selbstgemacht siehe oben oder ein fertiges Produkt*)  
300 g Zucker  
15 g Vanilleextrakt  
375 g Sojajoghurt  
75 g Maismehl  
12 g Zitronensaft  
1,3 g Salz

#### FERTIGSTELLUNG

gebackener Cheesecake  
Konfitüre nach Geschmack  
frische Früchte

\* *alternativ: 200g gekaufte fertige vegane Kekse/Cookies*

#### Aus:



### ZUBEREITUNG

#### KUCHENBODEN

Den Mürbeteig in einem Food Processor (Küchenmaschine) mahlen. Die Margarine auf 45 °C erhitzen und schmelzen. Beides mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Den Boden einer runden Kuchenform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier bespannen und die Mürbeteigmasse darauf verteilen. Bei 170 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kalt stellen.

#### SELBSTGEMACHTER VEGANER FRISCHKÄSE

Die Cashewkerne für 8 Stunden in Wasser einweichen. Anschließend abgießen und die Cashewkerne mit dem Wasser, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Food Processor zu einem sehr feinen, cremigen Mus ohne Stückchen mahlen. Den Cashew-Frischkäse in eine Frischhaltedose füllen und vor der Verwendung für mindestens 12 Stunden kalt stellen.

#### CHEESECAKE-MASSE

Den Frischkäse, den Zucker und den Vanilleextrakt in der Küchenmaschine 5 Minuten verrühren. Den Sojajoghurt mit dem Maismehl, dem Zitronensaft und dem Salz in einer Schüssel glatt rühren. Die Sojajoghurt-Maismehl-Mischung zur Frischkäsemasse geben und 2 Minuten unterrühren. Die Masse auf den Kuchenboden geben. Die (abgedichtete) Backform in ein tiefes Backblech stellen. Heißes Wasser angießen, sodass die Form im Wasser steht. Der Cheesecake sollte unbedingt im Wasserbad gebacken werden. Das macht ihn besonders cremig. Den Cheesecake bei 140 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen 1 Stunde abkühlen lassen. Den Cheesecake für 12 Stunden kalt stellen. Gut gekühlt servieren.

#### FERTIGSTELLUNG

Den Cheesecake mit Konfitüre (meine Favoriten sind Blaubeer- und Himbeerkonfitüre) und frischen Früchten garnieren.

#### HALTBARKEIT

Hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage. Kann auch - ohne Früchte und Konfitüre - eingefroren werden. Verwenden Sie dafür ein luftdicht schließendes Gefäß oder decken Sie es gut mit Frischhaltefolie ab, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

