

EINLADEND LECKER: DER BIOVEGANE OSTER-BRUNCH



Ein Fest für das Auge und den Gaumen. BIOVEGAN inspiriert diese Ostern zu einem köstlichen Brunch mit selbstgemachten Broten, Ei-Alternativen, herzhaften Aufstrichen und einem veganen – und optional glutenfreien - Bunny Butt-Cake in Frühlingsfarben.

Basis des biovegane Oster-Brunchs, das nach Belieben ergänzt und abgewandelt werden kann, sind die fünf neuen Brotbackmischungen kombiniert mit den Ei-Alternativprodukten von BIOVEGAN.

Aufgrund des überzeugenden Geschmacks und der Geling-Garantie erfreuen sich die beiden neuen Produkt-Reihen sowohl bei Foodies und Veganer:innen als auch bei Flexitariar:innen bereits großer Beliebtheit.



Ob das gluten- und hefefreie MEIN WIKINGERBRØD oder das nährstoffreiche MEIN HAFERBROT, für das duftend-warme und bekömmliche Geschmackserlebnis braucht es nicht mehr als ein wenig Wasser und Essig. Und natürlich gehören zu einem schmackhaften Brunch auch Omelett- und Rührei. Mit MEIN OMELETT-ERSATZ und MEIN RÜHREI-ERSATZ bietet BIOVEGAN endlich eine überzeugende und zudem glutenfreie und 100 % pflanzliche Alternative auf Kichererbsenmehl-Basis.

Rezeptinspirationen für den bioveganen Oster-Brunch

MEIN KRUSTENBROT „EGGS BENEDICT STYLE“



Zutaten:

- 1 Scheibe BIOVEGAN Mein Krustenbrot
- 1 Packung BIOVEGAN Mein Omelett-Ersatz
- 1 Packung BIOVEGAN Meine vegane Kähew Sauce
- ½ Avocado
- 1 Tomate

Zubereitung:

1. Avocado und Tomate in Scheiben schneiden
2. BIOVEGAN Omelett und BIOVEGAN Kähew Sauce nach Packungsanleitung zubereiten
3. Die Scheibe BIOVEGAN Mein Krustenbrot mit dem Omelett (einmal umklappen) belegen
4. Avocado-Scheiben auf dem Omelett verteilen und mit der Kähew Sauce übergießen
5. Mit Tomaten und ggfs. Salz und Pfeffer toppen

[MEIN KRUSTENBROT, 500 g für 3,99 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

[MEIN OMELETT-ERSATZ, 43 g für 1,99 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

[MEINE VEGANE KÄSHEW SAUCE, 37,5 g für 2,49 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

MEIN HAFERBROT MIT ROTE BETE-APFEL- MEERRETTICH AUFSTRICH

Zutaten:

- 1 BIOVEGAN Mein Haferbrot
- 250 g gekochte Rote Bete
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Apfel (z.B. Braeburn)
- 2 TL Honig oder Ahornsirup (je nach Geschmack)
- 60 g geschälte Sonnenblumenkerne
- 2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- 2 TL Essig (z.B. Apfel- oder Himbeeressig)
- 2 TL Meerrettich
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Äpfel schälen und in Würfel schneiden
2. Zwiebel- und Apfelwürfel in Topf oder Pfanne anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig werden mit Honig oder Ahornsirup ablöschen und kurz einköcheln lassen. Anschließend die Masse abkühlen lassen
3. Die restlichen Zutaten mit der abgekühlten Apfel-Zwiebelmasse in einen Mixer geben und alles zu einem feinen Austrisch pürieren
4. Nach Geschmack mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken
5. Aufstrich in Gläser abfüllen und im Kühlschrank kaltstellen

Tipp: Wer mal keine Lust auf Sonnenblumenkerne hat, kann auch Cashewkerne verwenden.



[MEIN HAFERBROT, 550 g für 3,99 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

„POWER-STANGEN“ AUS MEIN HAFERBROT



Zutaten:

- 1 Packung BIOVEGAN Mein Haferbrot
- 500 ml Wasser
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Essig
- 200g Nuss-Trockenfrucht Mischung (oder Studentenfutter)

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen
2. Nüsse und Trockenfrüchte ggfs. etwas zerkleinern und mit der MEIN HAFERBROT Backmischung in eine Rührschüssel geben
3. Wasser, Agavendicksaft und Essig hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Knethaken kurz zu einem glatten Teig verarbeiten
4. Den Teig ziehen lassen, bis der Ofen vorgeheizt ist (ca. 20 Minuten)
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
6. Den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und mit angefeuchteten Händen Stangen formen und auf das Backblech legen
7. Die Stangen bei 200 Grad Umluft für 25-30 Minuten backen
8. Auf einem Gitter auskühlen lassen und genießen.

Tipp: Super Snack für unterwegs/ zwischendurch, hervorragend für Mealprep oder auch lecker mit Marmelade.

[MEIN HAFERBROT, 550 g für 3,99 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

VEGANER BUNNY BUTT CAKE MIT FARBSPASS

Der süße Abschluss des biovegane Osterbrunches ist ein echter Hingucker in Frühlingsfarben. Die „Oohhs“ und „Aahhs“ der Gäste sind jeder/jedem Gastgeber:in sicher, denn sowas sieht und genießt man nicht alle Tage. Lisa-Marie Luckenbach, Backexpertin bei BIOVEGAN und gelernte Konditorin und studierte Lebensmitteltechnologin (M.Sc.), hat mit dem veganen und wahlweise glutenfreien Bunny Butt Cake ein echtes Meisterwerk geschaffen. Luftiger Biskuit, vegane Vanillebuttercreme, fruchtige Marmelade und farbenfroher Dekor mit dem



beliebten [BIOVEGAN Farbspaß](#) aus natürlichen Bio-Pflanzenextrakten. Das vollständige Rezept mit Schritt für Schritt-Anleitung sowie umfangreiches Bildmaterial finden Sie unter unten stehendem Downloadlink.

[BIOVEGAN FARBSPASS, 48 g für 6,99 €, erhältlich in Bioläden oder im BIOVEGAN Online-Shop.](#)

PRESSEMATERIAL HERUNTERLADEN

Für Fragen, bei Wünschen nach Produktmustern oder zur Vermittlung eines schriftlichen Interviews mit Lisa-Marie Luckenbach, BIOVEGAN Backexpertin, helfen wir Ihnen sehr gerne weiter. Schreiben Sie dazu bitte an: Alexandra Helena Becht, alexandra@ildsjeler.studio.

Nutzung des Bildmaterials bitte stets mit Angabe der Bildquelle: BIOVEGAN.

Über BIOVEGAN:

BIOVEGAN ist der Back- und Kochzutaten-Spezialist für vegane Bioprodukte. Das Unternehmen ist ein Bio-Lebensmittelhersteller der ersten Stunde und verfolgt schon seit 1986 das Ziel, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten zu helfen und die bio-vegane Küche zu bereichern. Da dem nachhaltig agierenden Unternehmen sowohl Kunden als auch Umwelt sehr am Herzen liegen, nutzt es ausschließlich Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft ohne Pestizide und ohne tierische Bestandteile. Ob Bio-Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder vollwertige Backmischungen – die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte sind nach Bio- und IFS-Standards zertifiziert erhältlich. BIOVEGAN ist Partner im Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und macht sich für den ökologischen Wandel stark. Bereits 85 % der Verpackungen sind plastikfrei. Im Herbst 2018 wurde das Unternehmen erneut von Focus Business zum Wachstums-Champion gekürt und im Frühjahr 2019 vom Wirtschaftsmagazin brand eins in die Liste der innovativsten deutschen Unternehmen aufgenommen. Seit 2020 ist BIOVEGAN erster und einziger europäischer Bio-Lebensmittelhersteller mit Rainforest Alliance-zertifizierter Vanille. Im gleichen Jahr wurde BIOVEGAN mit dem großen Preis des Mittelstandes ausgezeichnet, dem begehrtesten Wirtschaftspreises Deutschlands.

Weiterführender Link: <http://www.biovegan.de>

PRESSEKONTAKT:

ildsjeler.studio
Grünberger Straße 65
10245 Berlin

Alexandra Helena Becht
alexandra@ildsjeler.studio
ildsjeler.studio

Kommunikation für Nachhaltigkeit, Gemeinwohl und Sinnstiftendes.