

# Backen ohne

Beim Backen spielen Eier verschiedene Rollen: Sie binden die Zutaten, lockern den Teig und machen ihn feucht. Entsprechend unterschiedlich kannst du sie ersetzen. Hier sind einige Ideen. Alternativ kannst du auch Ei-Ersatzpulver aus dem Supermarkt verwenden.

3 EL  
**Mandelmus**  
oder  
**Erdnuss-  
butter**

2 EL  
**Maisstärke**  
+3 EL  
**Wasser**

4 EL  
**Sojajoghurt**

1 EL  
**Kicher-  
erbsenmehl**  
+2 EL  
**Wasser**  
(nur für Salziges)

3-4 EL  
**Seidentofu**  
(püriert)

4 EL  
**Apfelmus**  
(nur für Süßes)