

NETFLIX

Vegane Haferkekse

- 1 EL Flohsamenschalen
- 3 EL Wasser
- 115 g Margarine
- 150 g brauner Zucker
- 1 1/2 TL Vanilleextrakt
- 110 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 100 g blütenzarte Haferflocken
- 50 g Zartbitter Schoko-Chips
- 50 g kandierte Orangenschale, fein gehackt



1. Als erstes die Flohsamenschalen in einer kleinen Schüssel mit 3 EL Wasser mischen und aufquellen lassen.
2. Die Margarine mit dem braunen Zucker und dem Vanilleextrakt in einer großen Schüssel für min. 3 Minuten cremig schlagen. Die aufgequollenen Flohsamenschalen dazugeben und unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Salz, Backpulver, Natron und Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und langsam unter Rühren zu der Margarine-Masse geben. Wenn sich der Teig verbunden hat, die Haferflocken dazugeben und einarbeiten. Zum Schluss die Schokochips und die kandierte Orangenschalen dazugeben und kurz untermischen.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und zwischen den Handflächen zu ca. 1 cm dicken runden Keksen formen. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 12 – 15 Minuten backen. Vorsichtig vom Backblech nehmen (die Kekse werden noch sehr weich sein) und auskühlen lassen.