



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Vegane Haferkekse

VEGANE HAFERKEKSE

mit Mascobado Bio-Vollrohrzucker



ca. 30 Kekse



25 Minuten

ZUTATEN

Teil 1

200g Vollkorn Haferflocken
(claro Art. 2000389)

100g Dinkelvollkornmehl
(claro Art. 2000403)

120g Mascobado
(claro Art. 2001594)

1,5 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

90g Kokosöl, fest
(claro Art. 2000403)

3 EL Apfelmus, ungezuckert

Optional

4 TL Kakaopulver
(claro Art. 2000403)

4 TL Chiasamen

oder

2-3 TL Superfoodpulver (Matcha,
Moringa, etc.)

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.
2. Haferflocken, Mehl, Mascobado und Backpulver in einer grossen Schüssel vermengen.
3. Vanilleextrakt, Apfelmus und das feste Kokosöl dazugeben. Mit den Händen kneten bis keine Kokosölstücke erkennbar sind und der Teig formbar ist.
4. Aus dem Teig ca. 25 Kugeln formen, diese leicht flach drücken und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
5. Im vorgeheizten Ofen 15 Min. backen und danach auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.

TIPPS/ANMERKUNGEN

- Variationen: Das Grundrezept kannst du beliebig ergänzen z.B. mit den unter „Optional“ aufgelisteten Zutaten.
- Haltbarkeit: Die Kekse kannst du in einer Keksdose bis zu einer Woche aufbewahren.