

## Vegane Feigen-Walnuss-Kekse

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Stück

110 g Haferflocken  
130 g gehackte Walnüsse  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
1 Prise(n) Salz  
65 ml Ahornsirup

#### Für die Füllung:

6 Feigen, entstielt  
1 Esslöffel Ahornsirup  
2 Esslöffel Chia-Samen  
optional noch Kokoszucker

Naschen mit gutem Gewissen macht gleich doppelt so viel Spaß. Ohne raffinierten Zucker, ohne Mehl, vegan und ganz schön lecker. Die kleinen Kekse aus Walnuss-Haferflocken-Teig mit feiner Feigen-Chia-Füllung sind ruckzuck gebacken und der ideale süße Snack to go.

- 1 -

Ofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Walnüsse, Zimt, Haferflocken und Salz mit einem Food Processor oder Standmixer zu einem feinem Pulver verarbeiten. In eine Schüssel umfüllen. Ahornsirup dazugeben und gut untermixen, bis eine homogene Masse entsteht.

- 3 -

Für die Füllung Feigen, Ahornsirup und Chia-Samen in Food Processor oder Standmixer geben und ca. 40 Sekunden mixen. Dann die Füllung von den Seiten abschaben und weitere 10-20 Sekunden mixen. Die Füllung anschließend mind. 15 ruhen lassen, damit die Chia-Samen die Flüssigkeit absorbieren und leicht aufgehen können.

- 4 -

In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis oder Rechteck ausrollen (ca. 6 mm dick). Die Füllung auf einer Hälfte des Teiges verstreichen, die zweite Teighälfte darüber falten und die Kanten mit einer Gabel festdrücken. Optional kannst du jetzt noch die Oberseite vom Teig mit Kokoszucker bestreuen.

- 5 -

Den Teig vorsichtig auf das Backblech legen und 18-22 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.