

## Vegane Haferkekse mit Kokosblütenzucker

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 15 Kekse

#### Für die Kekse

100 g Haferflocken  
100 g Dinkelmehl (Typ 630)  
80 g Kokosblütenzucker  
60 ml Sonnenblumenöl  
60 ml Pflanzenmilch (z.B. Haferdrink)  
2 Teelöffel Backpulver  
2 Prise(n) Salz  
1 Msp. Vanillemark  
50 g vegane Schokolade

#### Nach Belieben

50 g Cranberries o. gehackte Datteln

Dieses Grundrezept für vegane Haferkekse mit Kokosblütenzucker macht Schluss mit dem Vorurteil, dass Kekse dieser Art meistens viel zu süß und trocken sind. Mit nur wenigen Zutaten, zauberst du dir eine kleine Belohnung, bei der du mit gutem Gewissen noch "einen für die andere Hand" nehmen kannst. Natürlich kannst du jede beliebige Pflanzenmilch verwenden, aber am besten passt hier natürlich die Hafermilch.

Der Kokosblütenzucker sorgt für eine würzige Karamell-

**Note** und lässt gleichzeitig Platz für das Aroma deines Lieblingstoppings. Ich habe für meine Kekse vegane Schoko-Chunks verwendet, aber natürlich kannst du sie auch mit Cranberries, Datteln oder gehackten Nüssen verfeinern.

Je nach Größe ergibt das Rezept etwa 15 Kekse!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Haferflocken, Dinkelmehl, Kokosblütenzucker, Backpulver, Salz und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen.

- 2 -

Pflanzenmilch und Sonnenblumenöl hinzugeben und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich eine gleichmäßige, zähe Masse ergibt. Falls ein Topping wie Schokolade oder Cranberries gewünscht ist, an dieser Stelle mit unter den Teig rühren.

- 3 -

Pro Keks etwa 1 EL Teig mit den Händen zu einer Kugel rollen. Diese anschließend leicht platt drücken, bis die typische Cookie-Form entsteht.

- 4 -

Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dabei mindestens 2 cm Platz zwischen den Keksen lassen.

- 5 -

Kekse je nach gewünschtem Bräunungsgrad 12-15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.