

Vegane Haferkekse

Zutaten:

100 g	Mehl nach Wahl
50 g	Haferflocken (fein)
2 TL	Backpulver
75 g	gehackte Mandeln
125 g	vegane Margarine
1 Packung	Vanillezucker
40 g	Apfelmus
100 g	Zucker

Zubereitung:

Zuerst Mehl, Haferflocken, Backpulver und die gehackten Mandeln gut vermischen.

Danach gebt Ihr Margarine, Vanillezucker, Apfelmus und Zucker in eine andere Schüssel und mixt die Zutaten mit einem Handrührgerät. Sobald das getan ist gebt ihr alles in eine Schüssel und vermisch es gut.

Jetzt ist der Teig fertig. Nun müsst ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach könnt Ihr den Teig mit einem Esslöffel portionieren und auf das Backblech verteilen. Achtet darauf, dass Ihr genug Platz zwischen den Teighäufchen lasst, da sie beim backen ordentlich in die Breite gehen.

Die Kekse werden bei 180 Grad Umluft, im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten gebacken.

Wenn die Kekse fertig sind sollten sie flach sein.