



# Vegane schwedische Haferkekse

Zeit gesamt  
40minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 20 Portionen

Haferflocken, zart	150 g
Weizenmehl, Type 405	75 g
Zucker	150 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Margarine, vegan	150 g
Haferdrink	20 ml
Vanille Zucker	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze oder 155 °C Umluft vorheizen. In einer großen Schüssel Haferflocken, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz gut vermengen.
2. In einem kleinen Topf Margarine bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Geschmolzene Margarine, Haferdrink und Vanillinzucker zu den restlichen Zutaten geben. Mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Mit einem Teelöffel kleine Portionen des Teigs mit ca. 10 cm Abstand auf Backbleche mit Backpapier setzen. Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen, bis sie goldbraun sind.
4. Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech einige Minuten abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Kekse können nach dem Abkühlen in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden, so halten sie mehrere Tage.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	126 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g