



Vegane schwedische Haferkekse

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
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 |
| Vanillinzucker | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, 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 |