

Haferflocken-Kekse

CO₂-Bilanz: ca. 680 g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für ca. 25 Kekse:

- 125 g weiche Margarine
- 125 g Rohrohrzucker
- ½ TL Vanille, gemahlen
- 1 geh. EL Sojamehl (oder Kartoffelmehl)
- 1 EL Tapiokastärke (oder Maisstärke)
- 60 ml Hafermilch (oder andere Pflanzenmilch)
- 100 g Dinkelmehl 1050 (oder Weizenmehl 1050)
- 1 ½ TL Weinsteinbackpulver
- ¼ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 225 g kernige Haferflocken



Zubereitung

1. Sojamehl mit der Tapiokastärke mischen und mit der Hafermilch glattrühren
2. Margarine, Rohrohrzucker und Vanille dazugeben und einige Minuten kräftig schlagen, bis eine helle, glatte, dicke Creme entstanden ist
3. Dinkelmehl, Backpulver und Natron dazugeben und kurz verrühren
4. Haferflocken mit einem Löffel unterrühren
5. Gleichgroße Teighaufen auf einem Backblech platzieren, die Haufen ein wenig plattdrücken, aber nicht zu platt, denn sie zerlaufen noch, deshalb zwischen den Haufen ein wenig Platz lassen
6. Bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis die Kekse leicht goldbraun sind

Guten Appetit!