



Kastanien-Kekse

Zutaten

125 g feines Reismehl

125 g Kastanienmehl

2 Esslöffel gemahlene Flohsamenschalen

1 Prise(n) Salz

1 Pack Backpulver

80 g Dattelsucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

1 Stück(e) reife, zerdrückte Banane

150 g flüssige, pflanzliche Margarine

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor und belege 1-2

Backbleche mit Backpapier.

2.

Vermische alle Zutaten miteinander und knete sie kräftig mit den Händen oder der Küchenmaschine durch, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Der Teig ist etwas klebrig.

3.

Reiße walnussgroße Stückchen vom Teig und forme sie zu Kugeln oder kleinen Röllchen.

4.

Setze sie auf das Backblech, verziere sie, wenn du magst z. B. indem du mit einer Gabel Muster hineindrückst und backe sie 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen.

5.

Lasse sie auf dem Backblech auskühlen, sonst zerfallen sie.