Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de

Haselnuss-Kekse

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 1

Zutaten

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Erdmandeln

280 g Reismehl

150 g Dattelzucker

160 g Kokosöl

1 Pack Backpulver

2 Teelöffel Lebkuchen-Gewürz

2 Teelöffel Pflanzendrink

Haselnüsse

Zubereitung

1.

Vermenge die trockenen Zutaten, also Reismehl, gemahlene Haselnüsse, gemahlene Erdmandeln, Dattelzucker, das Lebkuchen-Gewürz und das Backpulver in einer großen Schüssel

gründlich miteinander.

2.

Schmilz das Kokosöl auf niedriger Hitze, bis es flüssig ist.

3.

Gib das geschmolzene Kokosöl sowie den Pflanzendrink zu den trockenen Zutaten und verrühre alle Zutaten zu einem Teig. Dieser ist ein wenig klebrig.

4.

Lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 165 °C Ober- / Unterhitze vor.

5.

Forme nun aus einem walnussgroßen Stück des Teigs eine Kugel, lege diese auf das Backblech und drücke sie zu einem Keks flach. Drücke nun noch eine Haselnuss darauf. Wiederhole den Vorgang nun, bis der Teig aufgebraucht ist.

6.

Backe die Kekse im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 20 Minuten.

Lasse die Kekse gut auskühlen, bevor du sie vernaschst.