



Dattel-Hafer-Kekse

Zutaten

125 g Pflanzenmargarine

250 g angekeimte Haferflocken

250 g Dattel-Rohmasse

2 Esslöffel Süßlupinen-Mehl

100 ml heißes Wasser

100 g Kokosblütenzucker

1 Pack Vanillezucker

0.5 Teelöffel Backpulver

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Rühre das Süßlupinenmehl mit dem Wasser zu einem Brei und stelle so einen Ersatz für 2 Eier her.

3.

Erhitze die Pflanzenmargarine und rühre die Haferflocken unter.

4.

Verrühre, während die Haferflocken-Masse abkühlt, den Ei-Ersatz mit dem Kokosblütenzucker, Vanillezucker und Backpulver.

5.

Gib die Haferflocken und die Dattel-Rohmasse hinzu und verrühre alles zu einem festen Teig.

6.

Setze mit 2 EL Kleckse auf das Backblech und backe die Dattel-Hafer-Kekse anschließend auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten. Lasse die Kekse auf dem Backblech etwas auskühlen, so werden sie noch fester.

Guten Appetit!