



Konfetti Kekse

Zutaten

1 Esslöffel Chiasamen, gemahlen

3 Esslöffel Wasser

90 g pflanzliche Margarine, weich

150 g Kokosblütenzucker

175 g glutenfreies Universalmehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

50 g bunte Streusel

Etwas Vanillearoma

Zubereitungszeit: 1 h 30 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 10

Zubereitung

1.

Mahle die Chiasamen, verquirl sie in einer kleinen Schüssel mit dem Wasser und lasse es für etwa 5 Minuten lang quellen, bis es dickflüssig geworden ist.

2.

Gib die weiche Margarine zusammen mit dem Kokosblütenzucker und dem Vanille-Aroma in eine Rührschüssel und schlage alles für 2-3 Minuten mit einem Handrührgerät fluffig.

3.

Gieße die gequollenen Chiasamen hinzu und verrühre alles gründlich.

4.

Vermenge in einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz.

5.

Gib die Mehlmischung nun zu der Kokosblütenzucker-Margarine-Mischung und hebe alles mit einem Holzlöffel unter. Das Ganze sollte ein leicht klebriger, krümeliger Teig werden.

6.

Gib nun die Streusel hinzu und hebe sie unter den Teig.

7.

Forme aus dem Teig eine Kugel, gib diese in eine Schüssel oder eine Box und stelle den Teig für etwa eine Stunde ins Kühlfach.

8.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

9.

Nimm den Teig aus dem Kühlfach und forme mit Hilfe eines Esslöffels etwa 10 oder 12 runde Teigkugeln. Lege die Teigkugeln mit genügend Abstand auf das Backblech.

10.

Backe die Konfetti-Kekse für etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene und lasse sie nach dem Backen gut auskühlen, bevor du sie vernaschst, denn die Kekse kommen noch recht weich aus dem Ofen und härten erst durch das Abkühlen noch etwas aus.