

Vegane Vollkornkekse



Bei diesem Kekstrezept handelt es sich um die veganisierte Version meiner Vollkorn-Butterkekse und auch diese Kekse sind sehr gut angekommen und schmecken frisch aus dem Ofen einfach himmlisch!

Zutaten

- 750 g Vollkorndinkelmehl (am besten frisch gemahlen)
- 500 g Alsan oder eine andere vegane Margarine
- 180 g Zucker
- 120 g Bananen-Apfelmark (z.B. von Dennree)
- 1 Tl Vanille, gemahlen

Zubereitung

Das frisch gemahlene Mehl wird in Form eines großen Hügels auf die Arbeitsplatte gegeben. Auf der Oberseite des Hügels wird ein Krater gebildet, in den der Zucker, das Vanillepulver, das Bananen-Apfelmark und das in Stücke geschnittene harte Alsan kommt. Nun hackt man das Ganze mit einem großen Messer so lange klein, bis sich grobe Brösel gebildet haben (das dauert gut und gerne 10 Minuten). Diese Brösel werden mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet, der in Folie gewickelt und mindestens eine Stunde lang kühlgestellt wird. Nach der Kühlzeit wird der Teig in dicke Scheiben geschnitten (das erleichtert das Ausrollen bei dieser Menge ungemein!) und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt.

Nun können nach Belieben Plätzchen ausgestochen werden, die, je nach Dicke, bei 160 ° C Umluft ca. 10 - 15 Minuten (die Kekse sollten goldbraun sein!) gebacken werden.

Nach dem vollständigen Auskühlen sollten die Kekse in luftdichte Keksdosen verpackt werden.