

Mandel-Mohn-Kekse

Reicht für

ca. 80 Stück

Zutaten

45 g Kokosfett
70 g Mandelmus
50 g gemahlene Mandeln
35 g Mohn (gemahlen)
35 g Leinsamen (geschrotet)
50 g Zucker
250 g Buchweizenmehl
125 g Haferdrink oder Wasser

Zubereitung

Die Leinsamen mit dem Haferdrink (bzw. dem Wasser) vermischen und ca. 10 Minuten lang quellen lassen.

Das Kokosöl schmelzen und mit dem Mandelmus vermischen.

Die gequollenen Leinsamen und die anderen Zutaten zu dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Mit einer Kekspresse längliche Kekse formen oder den Teig auf einem Holzbrett zu 5 mm dicken Rollen formen und mit einem Messer in 3- cm lange Abschnitte teilen.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang bei 175 °C backen.

Tipps

Die Kekse jeweils bis zur Hälfte in weiße Schokolade tauchen. Es werden ca. 250 g benötigt.

Zubereitungszeit

45 Minuten Vorbereitung
15 Minuten Backzeit