

# Doppel(decker) - Genuss: Schokokekse mit Erdnuss- Creme-Füllung (vegan)



Drauß

en hat sich die Sonne endlich durch die gräuliche Wolkendecke gekämpft, die das Frühsommertgewitter gestern Nacht übriggelassen hat und in meiner Wohnung schwebt noch ein Hauch von Schoko-Keks, letzte Duft- Spuren von meinem spontanen Backanfall heute Morgen.

Der perfekte Moment also, um sich mit einem Nachmittagskaffee und ein paar süßen Knusper- Genüssen auf den Balkon zu setzen, zuzuschauen, wie der Himmel sich sein frühsommerliches Blau zurückerobert und ein paar Sommersprossen zu züchten! =)



Die

Kekse waren eine spontane Weiterentwicklung der veganen Schokoladen- Vollkornkekse von Emily Mainquist aus dem Buch „sweet vegan“, meiner neuesten Erwerbung in Sachen Backbüchern. Ich habe den Teig ein wenig verändert und auch noch etwas Keksgewürz dazu getan.

Da ich dann so schöne Kekse mit Zähnchen hatte, kam mir die Idee, vegane Peanutbutter mit veganem „Frischkäse“ zu mischen und Doppeldecker daraus zu machen. Ergebnis: LECKER!

#### Zutaten:

70 g Mehl plus etwas zum Ausrollen

200 g Vollkornmehl

60 g Zucker

50 g Kakaopulver

2 Prisen Salz

1 TL Backpulver

60 g vegane Margarine

70 ml Wasser

3 EL Agavensirup/ Ahornsirup

evtl. Keksgewürz

Die trockenen Zutaten verrühren und in der Maschine mit Knethaken die Margarine esslöffelweise unterrühren.

Sirup und Wasser verrühren. Wenn die Mischung krümelig ist,

die Flüssigkeit dazu geben und bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis der Teig sich zu einer Kugel formt oder formen lässt.

In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen, ausstechen und auf die Bleche legen. Man kann, wenn man mag, die Kekse noch mit einer Gabel einstechen, mit Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Ich habe darauf verzichtet und sie stattdessen gefüllt =)

13-15 Minuten backen bis sie knusprig sind und dann abkühlen lassen.

Wenn man sie füllen möchte:

1 EL vegane Erdnusscreme

1 EL veganen Frischkäse

Beides verrühren, nach Belieben noch einen großzügigen EL Puderzucker dazu geben.

Einen kleinen Klecks auf einen Keks geben, einen zweiten Keks darauf setzen und leicht andrücken, Kaffee aufbrühen und – genießen![nurkochen]

Lasst es euch schmecken und genießt die Sonne und euer Wochenende!

eure

Judith