Stracciatella-Kekse



Nachdem die Weihnachtszeit mit all den Plätzchen ja nun schon ein paar Wochen hinter uns liegt, wäre es doch mal wieder Zeit für Kekse, oder? So was kleines Süßes für Zwischendurch muss im Alltag manchmal sein, wenn der Alltag einen im Griff hat und ein bisschen Nervennahrung nötig wird.

Diese veganen Stracciatella-Kekse sind super einfach und schnell gebacken! Man braucht nur eine Schüssel, rührt alles zusammen und in 20 Minuten hat man feine Kekse, bei denen sicher jeder gerne zwei Mal zugreift!



Das Rezept stammt aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“, allerdings habe ich es ein bisschen abgewandelt, wie immer Dinkelmehl benutzt und noch Schokosplitter dazu geben, um aus

den „Butter“keksen Stracciatella-Kekse zu machen.

Für solch einfache Rezepte muss man lediglich Aquafaba und Margarine im Haus haben. Also einfach immer ein Glas gekochte Kichererbsen in die Vorratskammer stellen oder die aufgefangene Flüssigkeit einfrieren, wenn ihr mal welche verwendet. Ich hatte in diesem Fall welches aufgetaut und nach den Donauwellen-Donuts vom Wochenende noch was übrig, aus dem dann diese leckeren Kekse wurden.

Für ca. 28 Stück:
175 g weiche Margarine
80 Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 ml Aquafaba
200 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Flohsamenpulver oder Pfeilwurzelstärke
2 Prisen Meersalz
30 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Margarine und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Aquafaba dazugeben und unterrühren, dann alle trockenen Zutaten dazu wiegen und alles zu einem Teig verrühren.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel (etwas Abstand zwischen den Häufchen halten) Portionen darauf setzen. Mit dem Löffel etwas flach streichen.
Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
Auf einem Gitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Habt eine fabelhafte und vor allem genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith