Haferkekse mit getrockneten Feigen (vegan)

Nach fast zweiwöchiger Hungerstrecke gibt es endlich mal wieder was selbst gemachtes zum Naschen! Die letzten Wochen waren unglaublich voll gepackt mit Terminen und zudem sitze ich mal wieder an einer fetten Übersetzung, die möglichst schnell fertig werden soll. Da bleibt nicht so viel Zeit zum Kochen und Backen.
Aber hin und wieder muss man durch atmen und Energie tanken. Und das geht am besten in der Küche – und danach mit den leckeren Resultaten und einer guten Tasse frisch gebrühtem Kaffee! Naschkater und ich brühen den Kaffee tatsächlich ganz altmodisch mit einem Keramikhandfilter auf – in eine alte Kaffeekanne von meiner Oma. In letzter Zeit gebe ich gerne noch ein Stückchen Zimtstange in die Kanne, das verleiht dem Kaffee ein wunderbares Aroma.

Haferkekse mit getrockneten Feigen (vegan)



Die Kekse sind

super schnell gemacht. Nächstes mal bereite ich gleich die doppelte Menge zu, sonst sind sie zu schnell weg… =) Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Für ca. 40 Stück:

150 g Margarine (oder Butter)
100 g Rohrzucker
2 Leinsameneier *
150 g feine Haferflocken
50 g Dinkelmehl
3 EL Walnussmehl (alternativ 2 EL gemahlene /Mandeln/Nüsse)
1 TL Backpulver
100 g (ca. 4 Stück) getrocknete Feigen, fein gewürfelt
(oder andere Trockenfrüchte: Aprikosen, Cranberries, Mango, Rosinen,…)

*1 LSE= 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser > 5 Min. quellen lassen, dann pürieren

Die Feigen zuerst in schmale Streifen schneiden, dann in feine Würfel. Falls es zu sehr klebt, kann man sie mit ein wenig Mehl bestäuben und dann würfeln.

Mit dem Handmixer die Margarine mit dem Zucker cremig rühren, dann die LSE unterrühren. Die trockenen Zutaten vermischen, mit den Feigen zur feuchten Mischung geben und alles verrühren.

Den Teig ½ Stunde kühlen. 2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den gekühlten Teig mit einem Teelöffel portionsweise mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und mit dem Löffel etwas flach drücken. Eventuell einen sauberen Löffel ganz leicht anfeuchten und die Kekse damit in Form bringen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Die Bleche heraus nehmen und die Kekse auf den Blechen abkühlen lassen. In einer Keksdose sollten sie sich einige Tage frisch halten.

Haferkekse mit getrockneten Feigen (vegan)



Bei uns haben die Kekse keine 3 Tage geschafft – sie waren ratz fatz aufgefuttert. Das Aroma der Feigen zieht wunderbar durch und gibt den Keksen noch etwas fruchtige Süße. Bei den Trockenfrüchten könnt ihr natürlich ganz nach Geschmack experimentieren, sicher schmecken die Kekse mit ganz vielen Früchten!
Habt eine gute Restwoche, ihr Lieben!
Eure Judith



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email