

## Tonka-“Butter“kekse (vegan)



In den letzten Tagen hatte ich öfter mal Verlangen nach Nascherei und nie war etwas Süßes im Haus. Also mussten mal wieder Kekse her! Da Naschkater häufig mit Kichererbsen aus dem Glas kocht und das Wasser immer aufhebt und einfriert, hatten wir einen großen Vorrat an Aquafaba da. Auch der Rest vegane Butter vom Backen der [Donauwelle](#) war noch vorhanden, also fiel die Wahl auf diese Kekse aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“ von Zsu Dever, aus dem ich schon öfter etwas ausprobiert habe. Natürlich war wieder etwas nicht im Haus - aber wer hat schon gemahlene Flohsamen da? Ich ersetzte sie durch die gleiche Menge Guarkernmehl. Die Kekse liefen mehr auseinander als auf dem Foto im Buch, keine Ahnung, ob es an den Flohsamen bzw. deren Fehlen lag oder ob die Autorin eine kleinere Tülle benutzt hat und es deshalb auf den Fotos nicht auffällt. Jedenfalls sollte man bei größeren Keksen großzügig Abstand auf dem Blech einplanen.

Tonka-“Butter“kekse (vegan)



Ansonsten lässt sich der Teig wunderbar verarbeiten und die Kekse schmecken uns fantastisch! Ich habe statt Vanilleextrakt Tonkabohne hineingerieben, weil ich ihr Aroma sehr gerne mag und es auch einfach mal was anderes ist als immer nur Vanille. Laut Buch kann man die Kekse noch mit Raspeln oder grobem Zucker bestreuen, aber das habe ich mir gespart.

Die Kekse sind außen herrlich knusprig und innen zart und Naschkater hätte mir am liebsten beide Bleche gleich gestern Abend weggekuspert... Nächstes Mal backe ich definitiv gleich die doppelte Menge.

Ich habe übrigens ein Blech mit Tuffs gemacht, das ergab kleine, runde Kekse für die sofortige Qualitätskontrolle. Die Kekse auf dem Foto sind deutlich größer, brauchen aber mindestens 5 Minuten länger beim Backen.

**Für 20-30 Kekse:**

175 g pflanzliche Butter

80 g Rohrzucker

60 ml Aquafaba

¼ Tonkabohne, fein gerieben

200 g Dinkelmehl 630

½ TL Flohsamenpulver (oder Guarkernmehl)

¼ TL Meersalz

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereitsstellen.

Das Fett mit dem Zucker cremig rühren, dann das Aquafaba und die Tonkabohne dazugeben und unterrühren. Mehl, Flohsamenpulver und Salz mischen und unter die Fettmasse rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm) füllen und mit Abstand beliebige Formen auf die Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen, bis die Kekse ganz leicht goldbraun sind. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in luftdichten Keksdosen aufbewahren.

Tonka-“Butter“kekse (vegan)



## Tonka-“Butter“kekse (vegan)

Ich hoffe, ihr habt genauso herrliches Wetter und konntet vielleicht sogar ein Stück Kuchen und einen Kaffee an der Sonne genießen!  
Macht es euch schön!  
Eure Judith



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	