

Zimt-Mandel-Kekse (vegan)



Wie
letztes Wochenende schon angekündigt, gibt es heute noch einmal Kekse: Die Zimt-Mandel-Cookies waren neben den [Riesen Schoko-Tahin-Cookies](#) Naschkaters zweiter Wunsch zu seinem Geburtstag.

Auch diese Cookies stammen aus dem Buch [Weeklight von Donna Hay](#), aber ich habe sie – wie fast alle Rezepte – ein wenig abgewandelt.

Im Rezept steht „Mandelbutter“, was laut Autorin Mandelmus zu sein scheint, wie wir es hier mittlerweile überall in Bioläden finden können. Ich habe ja immer sowohl weißes als auch braunes da und habe im Rezept eine Mischung verwendet, da ich die Gläser leeren wollte.

Den Zimtanteil fand ich viel zu niedrig, also habe ich die angegebene Menge vervierfacht. 1 TL Zimt in dieser Menge Teig konnte man fast nicht schmecken.

Die ganzen geschälten Mandeln kann man durch Mandelblättchen

ersetzen.



Donna Hay empfiehlt zu diesen Keksen übrigens Chai Tee. Ein

schöner Schwarztee, zum Beispiel ein Earl Grey mit etwas Milch, passt auch hervorragend dazu.

Für 1 Blech Kekse (15–30 Stück):

150 g gemahlene Mandeln

250 g Mandelbutter*

80 g Kokoszucker

50 g Ahornsirup

4 TL Zimt

geschälte Mandeln/Mandelhälften (oder Mandelblättchen)

** Mandelmus, braun oder weiß oder gemischt*

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die gemahlenen Mandeln, die Mandelbutter, den Zucker, Ahornsirup und Zimt in einer großen Schüssel verrühren. Falls die Masse noch ein klein wenig trocken scheint, ein paar Teelöffel Wasser zufügen.

Teigportionen (ca. 2 TL) zu Kugeln formen, aufs Blech setzen und flach drücken. Auf jeden Cookie eine geschälte Mandel oder ein Mandelblättchen drücken und die Kekse 12–14 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Auf dem Blech abkühlen lassen.



Am besten schmecken die Kekse frisch. Aber natürlich halten

sie sich in einer Keksdose einige Tage, wenn man sie in den Kühlschrank stellt auch noch etwas länger.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Doppelte Riesen-Schoko-Tahin-Cookies



Nach unserer wundervollen Italienreise, von der ich euch auch noch berichten möchte, war meine erste Backaktion für Naschkaters Geburtstag. Er durfte sich einen Kuchen wünschen und blätterte durch meine zahlreichen Bücher.

Fündig wurde er bei [Donna Hay](#). Er entdeckte gleich zwei

Cookie-Rezepte, die er gerne ausprobieren würde und die auch recht einfach zu backen sind. Also kaufte ich gestern noch schnell 2 Zutaten, die ich nicht da hatte, und legte los.

Nach dem Riesen-Mandel-Cookie mit Heidelbeeren gibt es also heute zwei riesen Schoko-Cookies mit Tahin und nächste Woche vegane Zimt-Mandel-Cookies. Cookie-Zeit bei Naschkatze! =)

Tahin ist eine Sesampaste, die man mittlerweile überall bekommt. Im Originalrezept ist mehr davon in den Cookies, ich habe noch Mandelmus ergänzt und fand, dass man auch so noch viel vom Sesam schmeckt. Nur mit Tahin fände ich es vermutlich zu viel, aber das ist Geschmackssache.



Mit zwei kleinen Änderungen, die ich bei den Zutaten ergänzt

habe, sind die Kekse übrigens ganz einfach veganisierbar. Mit [Leinsameneiern](#) habe ich ja schon bei [vielen meiner Kekse](#) super Erfahrungen gemacht.

Für 2 große Cookies

(oder viele kleine):

100 g braunes Tahin

180 g weißes Mandelmus

150 g Rohrzucker

80 g Ahornsirup

1 Ei (**vegan**: 1 Leinsamenei)

280 g Dinkelvollkornmehl

(am besten frisch gemahlen)

20 g Kakaopulver

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron

200 g Zartbitterschokolade, gehackt

60 g weiße Schokolade, gehackt (nach Belieben **vegan**)

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Das Tahin mit dem Mandelmus, dem Zucker, dem Ahornsirup und dem Ei in einer großen Schüssel verrühren.

Mehl, Backpulver, Natron und Kakao in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit der gehackten Schokolade zur Tahinmischung geben und alles verrühren.

Den Teig halbieren und jede Portion zu einem großen, flachen Cookie aufs Blech drücken. Die Ränder etwas „runden“, damit sie nicht zu krümelig sind und die Cookies ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann mit Papier auf ein Gitter legen.



Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine ebensolche

Woche und hoffe, ihr habt einen genussvollen Spätsommer!
Eure Judith

Knusprige Hafer-Cranberry-Kekse



Diese
s Wochenende gibt es eine knusprige Nascherei. Ich habe meine [Choco-Chunk-Cookies](#) abgewandelt und Hafer-Cranberry-Kekse gebacken. Durch die Haferflocken zusätzlich zum (frisch gemahlenen) Vollkornmehl bekommen sie noch mehr Biss und die süß-säuerlichen Cranberries passen super dazu!

Außerdem sind sie wirklich schnell gemacht und einfach abzuwandeln, wenn ihr Lust auf andere Trockenfrüchte oder zum

Beispiel Gewürze habt. Ich habe sie direkt zwei Mal gebacken diese Woche, weil sie so schnell aufgefuttert waren. Beim ersten Mal hatte ich noch einen Rest weiße Schokolade gehackt und dazugegeben, die musste mal weg. Das schmeckte klasse, aber dann kann man noch mal 10-20 g Zucker reduzieren.



Für ca. 35 Stück:

120 g Margarine
100 g Zucker
2 Leinsameneier *
180 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
70 g feine Haferflocken
100 g getrocknete Cranberries, gehackt
* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > cremig püriert)

Margarine, Zucker und Leinsameneier cremig rühren. Dinkel-Vollkornmehl und Backpulver in eine Schüssel wiegen, die Haferflocken untermischen und alles unter die Fett-Zucker-Mischung rühren. Zum Schluss die gehackten Cranberries einrühren.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Esslöffel Portionen (ca. $\frac{1}{2}$ EL) abnehmen und mit den Händen Teigkugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand aufs Blech legen und sehr flach drücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten backen und auf den Blechen auskühlen lassen, da sie heiß noch sehr weich sind.



Wir sind gerade ein bisschen süchtig nach diesen kleinen Naschereien, egal ob zum Nachmittagskaffee oder als Mini-

Nachtisch bei der Arbeit.

Ich hoffe, euch schmecken die Hafer-Cranberry-Kekse genauso gut und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

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.



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 $\frac{1}{2}$ 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.



Bei uns haben die Kekse keine 3 Tage geschafft – sie waren

ratz fatz aufgefuttern. 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

Choco-Chunk-Cookies (vegan)



Diese
s Wochenende hatte ich ganz viel Besuch. Familie Naschkatze war da und wir haben wunderbare Ausflüge gemacht. Ein Freund aus alten Zeiten war ebenfalls in der Stadt und hatte viel zu erzählen. Bei diesem vollen Programm kam ich erst Sonntag

Abend zum Verschnauften – und nutzte Naschkaters Abwesenheit gleich mal noch zum Backen.

Da ich am Vorabend so große Lust auf Kekse gehabt hatte und es waren keine im Haus gewesen – ja, so was kommt sogar im Hause Naschkatze vor – musste dieser Umstand korrigiert werden. Diese Choco-Chunk-Cookies habe ich in 10 Minuten improvisiert mit dem, was da war und ich finde, das war ein absoluter Glücksfall, denn sie sind perfekt geworden. Genau richtig dick und groß, außen leicht knusprig und innen noch etwas feucht, super schokoladig und nicht zu süß oder fettig. So müssen Schoko-Cookies sein!



Kein Mensch wird merken, dass sie vegan sind (es kamen mal wieder Leinsamen zum Einsatz) und dass nur Vollkornmehl verwendet wurde.

Sie gehen auch blitzschnell! Nur das Kühlen braucht etwas Zeit, aber die kann man nutzen und schon mal die Bleche vorbereiten und die Küche klar Schiff machen.

Für ca. 26 Stück:

150 g Margarine
150 g Zucker
2 Leinsameneier *
3 EL Kakao
1 Msp. Kardamom
250 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
100 g grobe Schokostücke (Zartbitter)

* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > cremig püriert)

Margarine, Zucker und Leinsameneier cremig rühren. Kakao, Kardamom, Dinkel-Vollkornmehl und Backpulver in eine Schüssel wiegen, mischen und unter die Fett-Zucker-Mischung rühren. Zum Schluss die Schokostücke einrühren.

Den Teig halbieren, in zwei dicke Rollen formen und ca. 30 Minuten kühlen (ich habe ihn sogar ins Tiefkühlfach gelegt).

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Teigrollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden – es sollten insgesamt ca. 26 Scheiben werden. Jede Scheibe kurz mit den Händen 2–3 Mal kneten, bis eine grobe Kugel entstanden ist. Die Teigkugeln mit etwas Abstand aufs Blech legen und sehr flach drücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten backen und auf den Blechen auskühlen lassen, da sie heiß noch sehr weich sind.



Hat euch jetzt der Schoko-Hunger gepackt? Dann ab in die Küche und viel Spaß beim Nachbacken!

Ich hoffe, diese Cookies schmecken euch genauso gut wie uns

und ihr startet gut in die Woche!
Eure Judith