

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

Riesen Mandel-Cookie mit Heidelbeeren (vegan)



Letzte Woche hatte ich ja den [mediterranen Hefebleckkuchen](#) mit saisonalem Obst gebacken und dabei viel zu viel Streuselmasse gemacht. Nachdem der Kuchen mit der Hälfte der Menge bereits gut bedeckt war, musste also eine Lösung für den Rest her.

Nach kurzem Überlegen gab ich den Teig auf ein Blech, drückte ihn in Kreisform und legte übrig gebliebene Heidelbeeren darauf. Das Ergebnis war ein mega leckerer riesen Cookie, der wunderbar nach Mandeln schmeckt und eine klasse Konsistenz

hat.

Die Streuselmenge für den Blechkuchen habe ich entsprechend halbiert, hier gebe ich allerdings die ursprüngliche Menge an, damit man 2 Riesen-Cookies bekommt. Das Backen soll sich ja lohnen.

Natürlich könnt ihr auch mehrere kleinere Kekse backen!



Für 2 Riesen-Cookies:

140 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
120 g Margarine
1-2 Handvoll Heidelbeeren

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf den Blechen gleichmäßig flach drücken und zu einem Kreis formen. Wenn die Cookies am Rand krümelig sind, kann man das Backpapier über den Rand klappen und mit dem Papier einen glatten Rand formen.

Die Heidelbeeren auf den Cookies verteilen und leicht andrücken. Man kann auch vorher mit den Fingern leichte Dellen für die Beeren in den Teig drücken.

Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Auch hier könnt ihr natürlich wieder variieren. Mit

Schokostücken, mit Johannisbeeren, mit bunten Schokolinsen...
seid kreativ und eigensinnig! ;)

Ich wünsche euch genussvolle Sommertage!
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 gemahlenden) 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

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.



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

$\frac{1}{4}$ Tonkabohne, fein gerieben

200 g Dinkelmehl 630

$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenpulver (oder Guarkernmehl)

$\frac{1}{4}$ 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.



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

Marzipan-Mohn-Kekse



Zurzeit habe ich oft Nasch-Lust auf eine Kleinigkeit – in diesem Fall sind Kekse natürlich perfekt! Da ich lange keinen Mohn verwendet habe, entstanden mit einem Marzipanüberbleibsel der Weihnachtsbäckerei diese Marzipan-Mohn-Kekse.

Die Kekse haben nur eine leichte Süße vom Marzipan und kommen ohne zusätzlichen Zucker aus. Wer es ein bisschen süßer mag,

sollte ca. 30- 50 g Zucker zufügen. Da der Teig vegan ist, kann man ihn ja problemlos probieren und notfalls noch etwas Zucker unterkneten. =)



finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen [Mohn-](#)

Mohn

Streusel-Kuchen backe ich immer wieder gerne, in der Erdbeersaison schmeckt Mohn wunderbar zu den roten Früchtchen und Reste vom Backen streue ich in einen Obstsalat, den ich dann noch mit ein wenig braunem Mandelmus anreichere, damit er schön cremig wird.

Für 2 Bleche:

200 g Marzipan
50 g Margarine
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Etwas Abrieb einer Zitrone
40 g Mohn, gemahlen
200 g Dinkelmehl 1050
1 gestr. TL Backpulver
50 ml Haferdrink

Puderzucker
Zitronensaft

Die ersten 4 Zutaten cremig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles vermischen und dabei den Pflanzendrink unterrühren.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den weichen Teig zu einer Rolle formen und entweder kalt stellen (oder kurz ins Gefrierfach legen) und dann in Kreise schneiden, oder direkt mit einem scharfen Messer hauchdünne (2-3 mm) „Scheiben“ schneiden, die sich bei mir zu einer Art länglicher Blütenblätter geformt haben, weil der Teig eben so weich war.

Die Kekse auf den Blechen verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dicklichen Guss anrühren und die Kekse mit dünnen Fäden verzieren. So bekommen sie noch etwas fruchtige Süße, die sehr gut zum Marzipan und dem Mohn passt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst euch nicht

wegschwemmen bei dem ganzen Regen und macht es euch gemütlich!
Eure Judith