

# Schoko Orangen Kekse

Die Schoko Orangen Kekse schmecken nicht nur zu Weihnachten. Das vegane Rezept ist einfach und rasch zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,0 h



## Zutaten

200 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
30 g	Kakaopulver
1 Stk.	Bio Orange (nur den Abrieb der Schale verwenden)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
160 g	Margarine (pflanzlich)
100 ml	Ahornsirup

## Zubereitung

1. Die **Schoko Orangen Kekse** sind rasch gebacken. Dazu alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten, Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig zu einer Rolle formen, Stücke abschneiden, auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen zirka 12 Minuten backen.

## Tipp