Zimt-Mandelkekse vegan

Die veganen Zimt-Mandelkekse schmecken vorzüglich, passen hervorragend in die Advent- und Weihnachtszeit und sind zudem noch glutenfrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 14 min

Gesamtzeit: 44 min



Zutaten

150 g	gemahlene Mandeln
250 g	Mandelmus
80 g	Kokoszucker (oder Zucker)
50 g	Ahornsirup
2 TL	Zimt (gemahlen)
	Mandeln (geschält o. ungeschält)

Zubereitung

1. Die köstlichen, **veganen Zimt-Mandelkekse** sind mit diesem Rezept rasch gebacken. Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2. In einer großen Rührschüssel vermische die gemahlene Mandeln, Mandelmus, Kokoszucker, Ahornsirup Zimt. Sollte die Teigmasse etwas trocken erscheinen, füge einfach ein paar Teelöffel Wasser hinzu, um die perfekte Konsistenz zu erreichen.

3. Portioniere den Teig in zirka 2 Teelöffeln kleinen Kugeln, lege sie auf das vorbereitete Blech und drücke sie flach. Verleihe jedem Keks eine besondere Note, indem du eine ungeschälte oder geschälte Mandel oder ein Mandelblättchen in die Mitte drückst. Backe die Zimt-Mandelkekse im vorgeheizten Ofen für 12–14 Minuten goldbraun. Nimm das Backblech aus dem Backofen und lasse die frischgebackenen Kekse abkühlen, bevor du sie in einer Keksdose aufbewahrst.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp