

VOLLKORNKEKSE (für Fortgeschrittene) mit Hafer und Bourbonvanille

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
50 g Haferflockenmehl 40 g Vollkorndinkelmehl 5 g Dinkelkleie 10 g Leinsamen, geschrotet 30 g Walnüsse, grob gerieben ½ kl.TL Backpulver 30 g Vollrohrzucker 10 g Rohrohrzucker 1 Msp. Bourbonvanille 1 Pr. Salz 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat	Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
50 g Butter 1 ½ EL Hafer-, Mandel- od. Dinkelmilch	Butter auf kleiner Hitze schmelzen und über die trockenen Zutaten leeren. Vermischen und die Pflanzenmilch zufügen. Kurz vermengen.
<p>Teig mind. 30 Minuten kühlstellen.</p> <p>Nach der kühlen Rastzeit den Teig bei Zimmertemperatur nochmal etwa 20 Minuten stehen lassen.</p> <p>Zwölf etwa walnussgroße Portionen (à 20g) auf einem mit Backpapier belegten Blech in etwas Abstand zueinander positionieren und mit den Händen die Kugeln flach drücken.</p> <p>Bei 180° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 10 Minuten lang backen.</p>	