

Sivananda Kekse:

VEGAN



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

250 g Haferflocken
110 g reines Vollweizenmehl
50 g Rosinen
50 g ungesalzene Erdnüsse
150 g brauner Zucker
1 ½ TL Zimt
1 ½ TL Muskatnuss
1 ½ TL Ingwer
½ TL Backpulver
1 Messerspitze Salz
200 ml Sonnenblumenöl
cirka 200 ml angewärmte Milch oder warmes Wasser



Zubereitung:

Die trockenen Zutaten vermischen, das Öl hinzufügen und alles gut verrühren.

Milch oder Wasser nach Bedarf beimengen.

Kleine Häufchen auf ein befettetes Backblech geben und bei 180°-200°C cirka 12-15 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

Tipp: Falls Sie mehr Zeit haben, sollten Sie die Masse 2-3 Stunden rasten lassen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Angela Hammer

