

Vegane Schokoplätzchen

Zutaten:

- 200 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 40 Gramm gemahlene Mandeln
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 30 Gramm Backkakao
- 60 Gramm Vollrohrzucker oder brauner Zucker / Kokoszucker
- 80 Gramm Kokosöl
- 50 Gramm Zartbitterschokolade mit hohem Kakaoanteil
- 60 Gramm Banane (sehr reif)

Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Vanille, Salz und Kakao in einer Schüssel mischen.
2. In einer zweiten Schüssel das Kokosöl (das weich-cremig sein sollte), mit dem Zucker einige Minuten leicht schaumig schlagen.
3. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.
4. Die Banane mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.
5. Die Schokolade und die Banane zusammen mit den trockenen Zutaten zur Kokosöl-Zucker-Mischung geben und kurz zu einem homogenen Teig verkneten.
6. Teig in Frischhaltefolie o.ä. wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.
7. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
8. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit etwas Abstand aufs Blech legen. Wer mag, kann den Teig auch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und Kekse ausstechen.
9. Die Plätzchen ca. 12 Minuten backen und noch einige Minuten auf dem Blech lassen. Sie sind direkt nach dem Backen noch recht weich, werden beim Abkühlen aber härter.

Haferflockenkekse

Zutaten:

- 200 g Haferflocken
- 100 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosöl
- 2 reife Bananen
- 1TL Zimt
- 1TL Vanilleextrakt



Zubereitung:

1. Bananen mit einer Gabel zerdrücken.
2. Bananen mit dem Kokosöl vermischen.
3. Alle restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem Teig kneten.
4. Nun kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und einmal kurz mit der flachen Hand drauf drücken, so dass sie kleine runde Kekse ergeben.
5. Bei 180 Grad Celsius für etwa 15 Minuten im Ofen backen.



Engelsaugen mit Obstmus

Zutaten:

- 5 getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)
- 3 getrocknete Datteln (ungeschwefelt)
- 60 ml Wasser
- 75 g weiche Butter
- 190-200 g Dinkelmehl (Typ 630, alternativ Weizenmehl)
- gemahlene Vanille
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- Für die Füllung: Obstmus



Zubereitung:

1. Getrocknetes Obst klein würfeln und zirka 20 bis 30 Minuten in Wasser einweichen.
2. Mit dem Einweichwasser fein pürieren. Das ist unser Obstmus!
3. Die restlichen Zutaten zu einem schönen Plätzchenteig verkneten.
4. Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Backofen auf 170 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.
6. Kleine Mulden in die Kugeln drücken. Das geht am besten mit dem Stil eines Holzkochlöffels.
7. Die Mulden mit dem Obstmus füllen (z. B. mit einem Spritzbeutel oder einem kleinen Löffel).
8. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.



Luftige Kokosmakronen

Zutaten:

- 200 g Kokosraspeln
- 100 g Dinkelmehl
- 100 g Kokosöl
- 2 EL Honig oder Agavendicksaft
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und gut durchkneten.
2. Kleine Makronen aus dem Teig formen.
3. Bei 180 Grad Celsius für etwa 10-12 Minuten backen – bis sie goldbraun sind.

