



## Hafer – Vanillekekse

250gr Hafer mit der Kornquetsche frisch pressen und mit 3dl Wasser am besten über Nacht in einer grossen Schüssel einweichen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen

Zu den eingeweichten Haferflocken die weiche Margarine den Zucker, das Vanillepulver, das Salz und die Pflanzenmilch hinzugeben und alles miteinander verrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Backpulver, das Natron und das Eiersatzpulver mischen.

Die Mehl-Mandelmischung nach und nach zur Haferflocken-Margarine-Mischung geben und alles zu einem Teig zusammenfügen. Von diesem mit zwei Teelöffel Portionen abstechen und kleine Häufchen auf das Blech setzen. Abstand 3-4 cm (laufen beim Backen auseinander)

Die Kekse im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.

Ganz auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.

### Zutaten:

250gr frisch gequetschter Hafer  
3dl frisches Wasser

125gr Alsan zimmerwarm  
100gr Vollrohrzucker  
4gr Bourbonvanillepulver  
1 Prise Salz  
60gr Pflanzenmilch

100gr Ruchmehl  
100gr gemahlene Mandeln  
4 gr Backpulver  
2 gr Natron  
20gr Eiersatzpulver

