

Hanf-Kernöl-Cookies



Kekse

Rezeptart



30 Minuten

Zubereitung



leicht

Schwierigkeit

45 Minuten Wartezeiten



Zutaten für 30-40 Portionen

100 g vegane backfähige Margarine
40-50 g Zucker
130 g Weizenmehl universal
2 EL Stärkemehl (20 g)
50 g Hanfsamen geschält
1 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker
2-3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
50 g Schokoladedrops oder gehackte
Schokolade (rein pflanzlich)

Zubereitung

Margarine mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. flaumig aufschlagen. Trockene Zutaten abwiegen, gut miteinander vermischen und löffelweise in die Fettmasse einrühren. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen, kurz vor Ende das Backrohr auf 170 °C Heißluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Aus dem Teig Kugeln mit circa 1,5 cm Durchmesser formen. Diese, in ausreichend Abstand voneinander entfernt, auf ein Backpapier belegtes Backblech geben und für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bis zur leichten Bräune an den Enden backen (in der Hitze zergehen die Kugeln zu flachen Cookies). Achtung: Werden die Cookies zu dunkel dann schmecken sie bitter!

Fertige Cookies auf Gitterrost vollständig auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.

Tipp: Anstatt Schokoladedrops in den Teig zu geben, die abgekühlten Cookies mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch