



Vegane Haselnusskekse



Zutaten für ca. 32 Stück

- 300g Dinkelmehl Type 630
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Speisenaatron
- 1 TL Zimt gemahlen
- ½ TL Meersalz
- 100g vegane Margarine
- 240g Rohrohrzucker
- 65g Wasser
- 50g gehackte Haselnüsse



Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Mehl mit gemahlene Haselnüssen, Speisenaatron, Zimt und Salz in einer Schüssel grob vermengen.
2. Margarine mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das heiße Zuckerwasser in das Mehlgemisch geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Wichtig: Sobald das Zuckerwasser abkühlt, verfestigt sich der Teig stark. Deshalb muss der Teig schnell weiterverarbeitet werden.
3. Die Hälfte des Teiges auf ein Backpapier geben und mit einem Nudelholz 2–3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der gehackten Haselnüsse gleichmäßig über den Teig streuen und mit dem Nudelholz leicht einarbeiten.
4. Teig mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in ca. 16 rechteckige Stücke (ca. 4x5 cm) schneiden.
5. Das Backpapier mit dem Teig mindestens eine Stunde kaltstellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
6. Jeweils ein Backpapier auf ein Backblech legen und die Kekse 10–15 Minuten auf mittlerer Einschubhöhe backen, bis sie goldbraun sind. Kekse direkt nach dem Backen an den Sollbruchstellen brechen (ggf. vorher noch mal schneiden)

