



IKEA HAFERKEKSE / VEGAN / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



- ANZEIGE -

Die knusprigen Haferkekse von Ikea wollte ich unbedingt auch vegan ausprobieren. Die Kekse sind so schnell und einfach zuzubereiten und man muss nur Butter und Ei ersetzen. Bei der Butter habe ich eine vegane Butter verwendet und das Ei durch Leinsamen ersetzt. Mit einem Portionierer werden sie gleich große und backen schön gleichmäßig. Durch die gerösteten Haferflocken und etwas Zimt bekommen sie ihren unverwechselbaren Geschmack. Ich habe auch die [klassische Variante](#) mit Ei gebacken, das Rezept dazu findet ihr ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

HAFERKEKSE

Mahle die Leinsamen fein und verrühre sie mit dem Wasser. Lasse die Mischung 10 Minuten quellen. Röste die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Verrühre die vegane Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Gib die Leinsamen-Mischung dazu und rühre sie ein. Mische die Haferflocken mit dem Mehl, Backpulver und Zimt und hebe die Mischung kurz unter die Buttermasse. Setze die Masse mit einem mittleren Portionierer mit etwas Abstand auf die Bleche und backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 12-14 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie vom Blech nimmst. Luftdicht verpackt sind sie mehrere Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

HAFERKEKSE:

- 1 EL** Leinsamen
- 3 EL** Wasser
- 200 g** Kölln Haferflocken
- 125 g** Butter (vegan)
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Dinkelmehl (630)
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Zimt