Basische Weihnachtskekse: Vegan, ohne Mehl & Zucker



Zutaten für 1 Blech (20 Stück)

- 400 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 80 g Birkenzucker*
- 50 g Dattelzucker*
- 1 Msp. Natursalz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1-2 TL Zimt gemahlen
- 8 EL Wasser
- Bittermandelaroma und Zitronenöl* nach Geschmack
- 200 g gehackte Mandeln zum Wälzen

Zubereitung

1. Trockene Zutaten vermischen: Gemahlene Mandeln, Birkenzucker oder Kokosblütenzucker, Dattelzucker, Salz, Vanille und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen.

2. Flüssige Zutaten zugeben: Wasser und die Aromen zugeben und alles mit der Hand gut verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Wasser dazugeben. Die genaue Menge hängt individuell von der Sorte der gemahlenen Mandeln ab.

3. Kekse formen: Den Teig mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und in den gehackten Mandeln wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und flachdrücken.

4. Kekse backen: Die basischen Weihnachtskekse im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 16–17 Minuten backen.

Für eine optimale Ergänzung deiner **Ernährung** empfehle ich dir die hochwertigen, veganen Mikronährstoffe von **Naturtreu**.
Du kannst ab sofort bei jeder Bestellung **dauerhaft sparen** mit meinen offiziellen **Naturtreu Rabattcodes**:

- **NT15-BASISCH** – 15% Rabatt für Neukunden
- **NT10-BASISCH** – 10% Rabatt für Bestandskunden

Weitere Infos und meine Produkttests findest du auf meiner separaten Naturtreu Seite

NATURTREU