

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



## Vegane Frühstückskexse

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten

MENGE: 18-20 Kekse

### ZUTATEN

2 Pkg. Lorenz World Selection Mandel-Cashew-Pekan ungesalzen {entspricht 180 g}

150 g Dattelpaste

175 g Haferflocken

60 g gehackte Kürbiskerne

40 g gehackte Mandeln

1 EL gemahlene Leinsamen

3 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

1 TL Zimt

100 g Erdnussbutter

### ZUBEREITUNG

Nüsse und Dattelpaste grob hacken oder im Mixer zerkleinern, mit Haferflocken, Kürbiskernen, Mandeln, Salz und Zimt vermengen. Leinsamen und heißes Wasser vermischen und fünf Minuten ziehen lassen. Die eingeweichten Leinsamen mit den restlichen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und verkneten.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig esslöffelweise auf das Backblech portionieren und die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 15 Minuten backen.

