Genießen

Rezept von Sabine Schütze aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 21.10.2026

Vegane Haferkekse

Zutaten
150 g Haferflocken, zart
10 g Haferkleie
60 g Rohrohrzucker
½ TL Backpulver
80 g Mandelmus
1 TL Vanillextrakt
50 g Haferdrink (5 EL)

Zubereitung
1. 50 g der Haferflocken, die Haferkleie und den Zucker in einem Mixer zerkleinern. Alles zusammenmit dem Backpulver in eine Schüssel geben.
2. Nun das zimmerwarme Mandelmus, den Vanilleextrakt und die Hafermilch mit einem Löffel unterrühren, bis die Masse homogen ist.
3. Zum Schluss kommen noch die übrig gebliebenen Haferflocken dazu.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-Unterhitze) vorheizen. Mit zwei Teelöffeln nun kugelähnliche Teighaufen aufs Blech setzen und jeweils etwas plattdrücken.
Die Kekse 15 Minuten backen, bis sie am Rand gebräunt sind.

Mögliche Varianten:
Teig halbieren und je 50 g Schokotropfen oder Karamellstückchen oder kleingehackte Cranberries oder gehackte Nüsse nach Wahl unter den Teig mischen. Dann wie beschrieben aufs Blech geben.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-haferflocken-snacks-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.