Rezept

Haferkekse mit Kirschen

Ein Rezept von Haferkekse mit Kirschen, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE KEKSE:

- **300 g** Mehl
- **1/2 TL** Zimtpulver
- **240 g** vegane Butter
- **120 g** brauner Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **190 g** feine Haferflocken
- **1/2 TL** Salz
- **1 TL** Natron
- **120 g** Zucker
- ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote
- **125 ml** Sojamilch
- **100 g** getrocknete Sauerkirschen

FÜR DIE CREME:

- **125 g** vegane Butter
- **4 EL** vegane Schlagcreme
- **100 g** Puderzucker
- ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Für die Kekse den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Salz, Zimt und Natron in eine Schüssel sieben. Die Butter, beide Zuckersorten und das Vanillemark cremig aufschlagen. Zitronenschale und Sojamilch unterrühren, die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Zuletzt Haferflocken und Sauerkirschen untermischen.

2. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer 24 gleich große Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier setzen. Die Kekse im Backofen ca. 15 Min. backen, dann abkühlen lassen.

3. Für die Creme die Butter und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Schlagcreme und das Vanillemark dazugeben und alles noch ca. 3 Min. schaumig rühren, dann in den Spritzbeutel füllen. Auf 12 Kekse jeweils eine kleine Menge Creme aufspritzen und mit einem zweiten Keks abdecken.