

Rezept

Vegane Aprikosenkekse

Ein Rezept von Vegane Aprikosenkekse, am 23.04.2024

Zutaten

110 g weiche vegane Pflanzenmargarine	80 g Rohrohrzucker
110 g gemahlene Mandeln	50 g Apfelmark (Glas)
Salz	180 g Dinkelmehl (Typ 630)
120 g Aprikosenkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Margarine 1 cm groß würfeln. Margarinewürfel und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 4 Min. cremig rühren. Mandeln, Apfelmark, 1 Prise Salz und Mehl zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 4 Rollen (3 cm Ø) formen. Diese in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen auf dem Blech flach drücken, bis sie knapp 3 cm breit und 1,5 cm hoch sind. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Dann herausnehmen, mit einem Teelöffel längs eine 1 cm breite Vertiefung hineindrücken und mit Konfitüre füllen. In ca. 10 Min. fertig backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 30 Min. auf dem Blech abkühlen lassen. Dann in 1 cm breite Streifen schneiden und ganz auskühlen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.