

# Backrezepte

Wir haben für Sie drei Rezepte, die neben den weihnachtlichen Klassikern wie Vanillekipferl, Linzeraugen und Kokoskuppeln Abwechslung in die Keksdose bringen.



## Schokokekse

### Zutaten für ca. 20 Kekse

- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 6 EL Pflanzenmilch
- 250 g Mehl
- 5 EL Kakaopulver
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz

### Tipp

Die Rezepte sind ohne Ei. Daher können die Kinder vor dem Backen bedenkenlos vom Teig naschen.



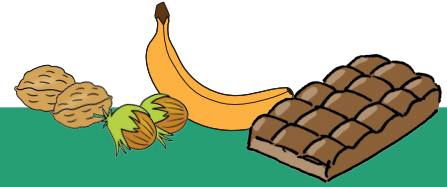
### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 160 Grad).
2. Zucker, Öl und Pflanzenmilch verquirlen.
3. Restliche Zutaten vermischen und alles miteinander vermengen.
4. Kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und vorsichtig flach drücken.
5. Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.



# Backrezepte

## Banane-Nuss-Kekse



### Zutaten

- 100 g Margarine
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- ½ Packung Backpulver
- 1 große Banane
- 200 g Mehl
- 100 g Nüsse nach Wahl
- 1 Prise Zucker
- 1 Tafel Bitterschokolade

### Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 150 Grad).
2. Schokolade in kleine Stücke hacken und beiseitestellen.
3. Banane zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen.
4. Den Teig ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen.
5. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Schokostücken bestreuen und vorsichtig in den Teig eindrücken.
6. Kekse im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

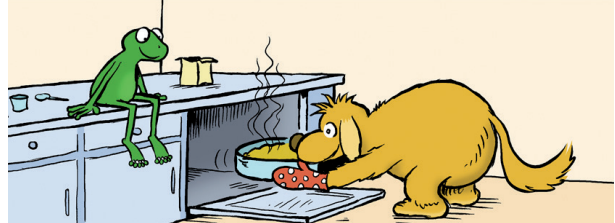
### Tipp

Die Rezepte sind ohne Ei. Daher können die Kinder vor dem Backen bedenkenlos vom Teig naschen.



# Backrezepte

Sie haben in Ihrer Schule keinen Backofen? Dann haben wir hier ein leckeres Rezept ganz ohne Backen.



## Schoko-Hafer-Cookies

### Zutaten für ca. 24 Kekse

- 600 g Zartbitterschokolade
- 300 g Erdnussbutter
- 550 g Haferflocken
- 4 EL Pflanzenmilch

### Optional

- Teile der Haferflocken mit Nüssen ersetzen
- Eine Handvoll Rosinen oder andere Trockenfrüchte ergänzen
- statt Erdnussbutter Bananen verwenden
- 1 EL Samen (Chiasamen, Leinsamen, etc.) ergänzen – dann je 2 EL Flüssigkeit hinzufügen

### Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen.
2. Erdnussbutter und Milch einrühren.
3. Haferflocken unterheben.
4. Mit einem Löffel Portionen aus der Masse nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und flach drücken.
5. Das Blech für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen bis die Kekse fest geworden sind.

