Flensburger Pethuh Backbuch

von Köche-Nord.de

Bild: Flensburger Barkasse

Imprint:
V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizensiert unter Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2024 Marcus Petersen-Clausen
(c) 2024 Köche-Nord.de

Vorwort:

Sehr geehrte Leserinnen und Leser von Köch.Nord.de!

Herzlich willkommen zu meinem Flensburger Petuh Backbuch! In diesem Buch habe ich mich auf ein ganz besonderes Abenteuer begeben: Ich habe 50 vegane Kekse kreiert und sie mit künstlicher Intelligenz in die einzigartige Sprache des Flensburger Petuh übersetzt.

Flensburger Petuh mag vielleicht nicht jedem geläufig sein, aber es ist eine wahre Schatzkiste norddeutscher Kultur. Der Zweck dieses Backbuches soll es sein, Ihnen meine Heimatsprache etwas nährer zu bringen. Diese einzigartige Sprache, eine Mischung aus Plattdeutsch und Dänisch, wird heute immer seltener gesprochen. Doch sie ist ein wichtiger Teil der Geschichte und Identität unserer Region um Flensburg. Es ist mir ein Anliegen, dieses kulturelle Erbe zu bewahren und mit Ihnen zu teilen.

Mit diesem Buch lade ich Sie ein, nicht nur köstliche Kekse zu backen, sondern auch in die faszinierende Welt des Flensburger Petuh einzutauchen. Möge dieses Buch nicht nur Ihre Backkünste bereichern, sondern auch Ihr Verständnis für die Vielfalt und Einzigartigkeit norddeutscher Sprachen vertiefen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen unserer einzigartigen Kekse!

Freundliche Grüße

Marcus Petersen - Clausen von https://www.Köche-Nord.de

Inhalt, Seite: 142 - 144

Ananas-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

50 Gramm getrocknete Ananas Stückchen, gehackt

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten getrockneten Ananasstückchen und die Kokosraspeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung.

Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Ananas-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

50 Gramm getrocknete Ananas Stückchen, gehackt

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Ober- un Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de de gehackten getrockneten Ananasstückchen un de Kokosraspeln to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de de Mehl un een Prise Salt över de Mischung un rührt et goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in't förheizte Oven för öber 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Apfel-Zimt-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 mittelgroßer Apfel, geschält und fein gerieben

1 Teelöffel Zimt

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie den fein geriebenen Apfel und den Zimt hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Apfel-Zimt-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 mittelgroßer Apfel, geschält un fein gerieben

1 Teelöffel Zimt

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Ober- un Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de den fein geriebenen Apfel un den Zimt to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de de Mehl un een Prise Salt över de Mischung un rührt et goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in't förheizte Oven för öber 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Aprikosen-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

50 Gramm gehackte getrocknete Aprikosen

50 Gramm gemahlene Mandeln

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten getrockneten Aprikosen und die gemahlenen Mandeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Aprikosen-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

50 Gramm gehackte getrocknete Aprikosen

50 Gramm gemahlene Mandeln

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de de gehackten getrockneten Aprikosen un de gemahlenen Mandeln to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de de Mehl un een Prise Salt över de Mischung un rührt et goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Bananen-Haferflocken-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm Haferflocken

50 Gramm Rosinen (optional)

50 Gramm gehackte Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

50 Gramm Kokosraspeln (optional)

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft (optional)

1 Teelöffel Zimt

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel zerdrücken Sie die reifen Bananen mit einer Gabel, bis sie zu einer gleichmäßigen Masse werden. Fügen Sie die Haferflocken, die Rosinen (falls verwendet), die gehackten Nüsse (falls verwendet), die Kokosraspeln (falls verwendet), den Ahornsirup oder Agavendicksaft (falls verwendet), den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie alles gut, bis eine gleichmäßige Teigmischung entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Bananen-Haferflocken-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm Haferflocken

50 Gramm Rosinen (optional)

50 Gramm gehackte Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

50 Gramm Kokosraspeln (optional)

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft (optional)

1 Teelöffel Zimt

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel zerdrückt de de reife Bananen mit einer Gabel, bis se to een gliekmatigen Masse werden. Fügt de de Haferflocken, de Rosinen (falls verwendet), de gehackten Nüsse (falls verwendet), de Kokosraspeln (falls verwendet), den Ahornsirup oder Agavendicksaft (falls verwendet), den Zimt un een Prise Salt to. Mischt allens goot, bis een gliekmatige Teigmischung entsteht. Formt de de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in't förheizte Oven för öber 15-20 Minuten oder bis se goldbraun sünd. Laat de de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geben.

Bananen-Nuss-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm gemahlene Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

100 Gramm Haferflocken

50 Gramm Rosinen (optional)

50 Gramm Zucker (optional)

1 Teelöffel Zimt

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel zerdrücken Sie die reifen Bananen mit einer Gabel, bis sie zu einer gleichmäßigen Masse werden. Fügen Sie die gemahlenen Nüsse, die Haferflocken, die Rosinen (falls verwendet), den Zucker (falls verwendet), den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie alles gut, bis eine gleichmäßige Teigmischung entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Bananen-Nuss-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm gemahlene Nüsse (zum Beispiel Mandeln oder Walnüsse)

100 Gramm Haferflocken

50 Gramm Rosinen (eventuell)

50 Gramm Sukker (eventuell)

1 Teelöffel Zimt

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel zerdrückt de de reife Bananen mit einer Gabel, bis se to een gliekmatigen Masse werden. Fügt de de gemahlenen Nüsse, de Haferflocken, de Rosinen (falls verwendet), den Sukker (falls verwendet), den Zimt un een Prise Salt to. Mischt allens goot, bis een gliekmatige Teigmischung entsteht.

Formt de de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in't förheizte Oven för öber 15-20 Minuten oder bis se goldbraun sünd. Laat de de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Blaubeer-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

100 Gramm frische Blaubeeren

Außerdem: etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die fein geriebene Zitronenschale und den Vanilleextrakt hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, die gemahlenen Mandeln, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Heben Sie vorsichtig die frischen Blaubeeren unter den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Blaubeer-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm Sukker

1 Esslöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

100 Gramm frische Blaubeeren

Uuter: wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de fein geriebene Zitronenschale un den Vanilleextrakt to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de gemahlene Mandeln, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Hebt vorsichtig de frischen Blaubeeren unterm Teig. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Blaubeer-Zitronen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Esslöffel Zitronensaft

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

100 Gramm frische Blaubeeren

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die fein geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Heben Sie vorsichtig die frischen Blaubeeren unter den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Blaubeer-Zitronen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm Sukker

1 Esslöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Esslöffel Zitronensaft

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

100 Gramm frische Blaubeeren

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de fein geriebene Zitronenschale un den Zitronensaft to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Hebt vorsichtig de frischen Blaubeeren unterm Teig. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Cashew-Ingwer-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Cashewnüsse, grob gehackt

1 Esslöffel frischer Ingwer, fein gerieben

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die grob gehackten Cashewnüsse und den fein geriebenen Ingwer hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Cashew-Ingwer-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

100 Gramm Cashewnüsse, grob gehackt

1 Essl öffel frischer Ingwer, fein gerieben

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de grob gehackten Cashewnüsse un den fein geriebenen Ingwer to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Cashew-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Cashewnüsse, grob gehackt

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die grob gehackten Cashewnüsse und die Kokosraspeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Cashew-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

100 Gramm Cashewnüsse, grob gehackt

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de grob gehackten Cashewnüsse un de Kokosraspeln to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Chai-Schwarztee-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Chai-Schwarztee

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie den gemahlenen Chai-Schwarztee und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Chai-Schwarztee-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 Esslöffel malen Chai-Schwarztee

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt den malenen Chai-Schwarztee un den Vanilleextrakt to de Margarine-Sukker-Mischung to un mischt allens goot. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt et goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Chia-Samen-Haferflocken-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel Chiasamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Haferflocken

50 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Eventuell: 50 Gramm gehackte Nüsse oder vegane Schokoladentropfen

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind.

Bereiten Sie den Chiasamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel Chiasamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Chiasamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Chia-Samen-Haferflocken-Kekse (vegan)

Fügen Sie die Haferflocken, das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz hinzu. Optional können Sie auch gehackte Nüsse oder vegane Schokoladentropfen hinzufügen.

Rühren Sie alle Zutaten gut zusammen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Chia-Samen-Haferflocken-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 Esslöffel Chiasamen + 3 Esslöffel Water (as Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Haferflocken

50 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Eventuell: 50 Gramm gehackte Nüsse oder vegane Schokoladentropfen

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Bereidt den Chiasamen-Ei-Ersatz to, in't de 1 Esslöffel Chiasamen mit 3 Esslöffeln Water vermischt un kort stehn laten, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Doon fügt de den Chiasamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Sukker-Mischung to un mischt allens goot.

Fortsetzung:

Chia-Samen-Haferflocken-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Fügt de Haferflocken, de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt to. Optional könnt de ook gehackte Nüsse oder vegane Schokoladentropfen tofügen.

Rührt allens goot samen, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach.

Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Chia-Schokoladen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel Chiasamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

50 Gramm vegane Schokoladentropfen oder gehackte Schokolade

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Chiasamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel Chiasamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Chiasamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl, das Kakaopulver, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung;

Chia-Schokoladen-Kekse (vegan)

Fügen Sie die veganen Schokoladentropfen oder die gehackte Schokolade hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht fest sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Chia-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 Esslöffel Chiasamen + 3 Esslöffel Water (as Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

50 Gramm vegane Schokoladentropfen oder gehackte Schokolade

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermengt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Bereidt den Chiasamen-Ei-Ersatz to, in't de 1 Esslöffel Chiasamen mit 3 Esslöffeln Water vermischt un kort stehn laten, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Doon fügt de den Chiasamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Sukker-Mischung to un mischt allens goot. Sievt de Mehl, de Kakaopulver, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Chia-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Fügt de vegane Schokoladentropfen oder de gehackte Schokolade to un mischt se gliekmatig in de Teig.

Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach.

Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht fest sünd.

Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Cranberry-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel Mandelmus

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm getrocknete Cranberries

50 Gramm gehackte Mandeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie das Mandelmus und den Vanilleextrakt hinzu und vermischen Sie sie gleichmäßig in der Margarine-Zucker-Mischung. Geben Sie die getrockneten Cranberries und die gehackten Mandeln in die Schüssel und rühren Sie alles gut um. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Cranberry-Mandel-Kekse (vegan)

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Cranberry-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 Esslöffel Mandelmus

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm getrocknete Cranberries

50 Gramm gehackte Mandeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermengt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de Mandelmus un den Vanilleextrakt to un vermischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Doon geven de de getrockneten Cranberries un de gehackten Mandeln in de Schüssel un rührt allens goot um.

Fortsetzung:

Cranberry-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach.

Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Cranberry-Orangen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Orangensaft

100 Gramm getrocknete Cranberries

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die fein geriebene Orangenschale, den Orangensaft und die getrockneten Cranberries hinzu und vermischen Sie sie gleichmäßig in der Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Cranberry-Orangen-Kekse (vegan)

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Cranberry-Orangen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Orangensaft

100 Gramm getrocknete Cranberries

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermengt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de fein geriebene Orangenschale, de Orangensaft un de getrockneten Cranberries to un vermischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Dattel-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm gehackte Datteln

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermengen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten Datteln und Kokosraspeln hinzu und vermischen Sie sie gleichmäßig in der Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Dattel-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

100 Gramm gehackte Datteln

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermengt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de gehackten Datteln un Kokosraspeln to un vermischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Dattel-Nuss-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm gehackte Datteln

100 Gramm gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse)

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel Zimt

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten Datteln und Nüsse hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver, den Zimt und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Dattel-Nuss-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

100 Gramm gehackte Datteln

100 Gramm gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse)

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel Zimt

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de gehackten Datteln un Nüsse to un mischt se gliekmatig in de Margarine-Sukker-Mischung. Sievt de Mehl, de Backpulver, de Zimt un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Erdnussbutter-Haferflocken-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Erdnussbutter (ungesüßt)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Haferflocken

50 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine, den braunen Zucker, die Erdnussbutter und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die Haferflocken, das Mehl und das Backpulver hinzu und mischen Sie alles gut, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Erdnussbutter-Haferflocken-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

100 Gramm Erdnussbutter (ungesüßt)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Haferflocken

50 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine, den bruun Sukker, de Erdnussbutter un den Vanilleextrakt, bis se goot kombiniert sünd. Fügt de Haferflocken, de Mehl un de Backpulver to un mischt allens goot, bis een gliekmatiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Erdnussbutter-Schokoladen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Erdnussbutter (ungesüßt)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 Gramm vegane Schokoladentropfen oder gehackte Schokolade

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine, den braunen Zucker, die Erdnussbutter und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die veganen Schokoladentropfen oder die gehackte Schokolade hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Erdnussbutter-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruunen Zucker

100 Gramm Erdnussbutter (ungesüßt)

1 Teelööffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1/2 Teelööffel Backpulver

50 Gramm vegane Schokoladentropfen oder gehackte Schokolade

Uuter:

wat Backpapier

Heiz den Ofen op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leg een Backblech mit Backpapier ut. In en groote Schüssel meng di de weiche vegane Margarine, de bruunen Zucker, de Erdnussbutter un den Vanilleextrakt, bit dat allns good vermengd is. Sev dat Mehl un dat Backpulver över de Mischung un rühr dat good in, bit en gliekmoßigen Teig kummt. Füg de vegane Schokoladentropfen oder de gehackte Schokolade to un meng dat gliekmoßig in den Teig. Form den Teig to klöine Kugeln un leg se op dat vorbereidete Backblech. Drück de Kugeln lütt an. Back de Kekse in den vörgeheizten Ofen för cirka 10-12 Minuten oder bit se lütt goldbraun sünd. Laut de Kekse een beten op'n Blech afkühlen, bevör se up'n Rost ganz afkülen doot.

Feigen-Pistazien-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm getrocknete Feigen, fein gehackt

50 Gramm gehackte Pistazien

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Fügen Sie die fein gehackten getrockneten Feigen und die gehackten Pistazien zur Mischung hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig ein. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Feigen-Pistazien-Kekse (vegan)

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Feigen-Pistazien-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm bruun Sukker

2 Esslöffel malen Leinsamen + 6 Esslöffel Water (as Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm droogen Feigen, fein gehackt

50 Gramm gehackte Pistazien

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) un lecht een Backblech mit Backpapier ut. In een groot Schüssel vermischt de weiche vegane Margarine un den bruun Sukker, bis se goot kombiniert sünd. Bereidt den Leinsamen-Ei-Ersatz to, in't de 2 Esslöffel malen Leinsamen mit

6 Esslöffeln Water vermischt un kort stehn laten, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Doon fügt de den Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Sukker-Mischung to un mischt allens goot. Fügt de fein gehackten droogen Feigen un de gehackten Pistazien to de Mischung to un rührt se gliekmatig een.

Fortsetzung:

Feigen-Pistazien-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sievt de Mehl, de Backpulver un een Prise Salt över de Mischung un rührt allens goot een, bis een gliekmatiger Teig entsteht.

Formt de Teig to kleenen Kugeln un lecht se op dat förbereidete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach.

Backt de Kekse in't förheizte Oven för öber 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Laat de Kekse op dat Blech för einige Minuten afkühlen, för de se op een Drahtgestell to't vollständigen Afkühlen geven.

Feigen-Walnuss-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm getrocknete Feigen, fein gehackt

50 Gramm gehackte Walnüsse

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Feigen-Walnuss-Kekse (vegan)

Fügen Sie die fein gehackten getrockneten Feigen und die gehackten Walnüsse zur Mischung hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig ein.

Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Feigen-Walnuss-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 Gramm getrocknete Feigen, fein gehackt

50 Gramm gehackte Walnüsse

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Fügt de de fein gehackten getrockneten Feigen un de gehackten Walnüsse to de Mischung hinzu un rührt se gleichmäßig ein.

Fortsetzung:

Feigen-Walnuss-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sieft de de Mehl, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Haselnuss-Orangen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind.

Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Haselnuss-Orangen-Kekse (vegan)

Fügen Sie die fein geriebene Orangenschale zur Mischung hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig ein.

Sieben Sie das Mehl, die gehackten Haselnüsse, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Haselnuss-Orangen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Fügt de de fein geriebene Orangenschale to de Mischung hinzu un rührt se gleichmäßig ein.

Fortsetzung:

Haselnuss-Orangen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sieft de de Mehl, de gehackten Haselnüsse, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Haselnuss-Schokoladen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Haselnüsse

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl, die gehackten Haselnüsse, die veganen Schokoladenstückchen, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Haselnuss-Schokoladen-Kekse (vegan)

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Haselnuss-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Haselnüsse

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Sieft de de Mehl, de gehackten Haselnüsse, de veganen Schokoladenstückchen, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Haselnuss-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Himbeer-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm Kokosraspeln

50 Gramm gefriergetrocknete Himbeeren, zerkleinert

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Himbeer-Kokos-Kekse (vegan)

Sieben Sie das Mehl, die Kokosraspeln, die gefriergetrockneten Himbeeren, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Himbeer-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm Kokosraspeln

50 Gramm gefriergetrocknete Himbeeren, zerkleinert

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Sieft de de Mehl, de Kokosraspeln, de gefriergetrockneten Himbeeren, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Himbeer-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Himbeer-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

50 Gramm gefriergetrocknete Himbeeren, zerkleinert

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Himbeer-Mandel-Kekse (vegan)

Sieben Sie das Mehl, die gemahlenen Mandeln, die gefriergetrockneten Himbeeren, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Himbeer-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

50 Gramm gefriergetrocknete Himbeeren, zerkleinert

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut.

Fortsetzung:

Himbeer-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sieft de de Mehl, de gemahlenen Mandeln, de gefriergetrockneten Himbeeren, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Ingwer-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm Kokosraspeln

1 Esslöffel gemahlener Ingwer

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Ingwer-Kokos-Kekse (vegan)

Sieben Sie das Mehl, die Kokosraspeln, den gemahlenen Ingwer, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Ingwer-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 6 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

50 Gramm Kokosraspeln

1 Esslöffel gemahlener Ingwer

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 2 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 6 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Sieft de de Mehl, de Kokosraspeln, de gemahlenen Ingwer, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Ingwer-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Ingwer-Matcha-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Esslöffel Matcha-Pulver

1 Esslöffel gemahlener Ingwer

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Fortsetzung:

Ingwer-Matcha-Kekse (vegan)

Sieben Sie das Mehl, das Backpulver, das Matcha-Pulver, den gemahlenen Ingwer und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Ingwer-Matcha-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Esslöffel Matcha-Pulver

1 Esslöffel gemahlener Ingwer

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut.

Fortsetzung:

Ingwer-Matcha-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Sieft de de Mehl, de Backpulver, de Matcha-Pulver, de gemahlenen Ingwer un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach.

Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd.

Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Kürbis-Gewürz-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Kürbispüree (aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)

1 Esslöffel gemahlene Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/4 Teelöffel gemahlene Nelken

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind.

Fortsetzung:

Kürbis-Gewürz-Kekse (vegan)

Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und das Kürbispüree und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut.

Sieben Sie das Mehl, das Backpulver, den gemahlenen Zimt, den gemahlenen Ingwer, die gemahlenen Nelken und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Kürbis-Gewürz-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Magerien, weeek

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Kürbispüree (ut gekochtem oder backten Kürbis)

1 Esslöffel gemahlene Leinsamen + 3 Esslöffel Water (as Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/4 Teelöffel gemahlene Nelken

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een groote Schüül vermisk di de weeke vegane Magerien un den braunen Zucker, bit dat allns guud dörinanner is.

Fortsetzung:

Kürbis-Gewürz-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Bereid di den Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem du 1 Esslöffel gemahlene Leinsamen mit 3 Esslöffeln Water vermiks un lett dat en beten steiht, bit dat en gelartige Konsistenz kregt. Füüg denn den Leinsamen-Ei-Ersatz, dat Kürbispüree un den Vanilleextrakt to de Magerien-Zucker-Mischung do un vermiks allns guud.

Seevt di dat Mehl, dat Backpulver, den gemahlenen Zimt, den gemahlenen Ingwer, de gemahlenen Nelken un een Prise Salz över de Mischung un rühr allns guud in, bit en jekomeene Deeg entsteiht.

Formt de Deeg to lüttje Klumpen un leit se up dat vörberäid Böerdeen. Drückt de Klumpen een beten platt.

Backt de Keken in de vörhete Oven för so ongefeer 10-12 Minuten oder bit se een beten goldbraun sünd.

Loot de Keken op'n Böerdeen för een beten Tied afkühlen, bevör ji se up een Drahtgestell för de vullständige Afkühlen geiht.

Kürbis-Schokoladen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Kürbispüree (aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladenchips

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie das Kürbispüree und den Vanilleextrakt hinzu und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Heben Sie die veganen Schokoladenstückchen unter den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Kürbis-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm Kürbispüree (aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder Schokoladenchips

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de de Kürbispüree un den Vanilleextrakt hinzu un mischt alles gut. Sieft de de Mehl un de Backpulver över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Hebt de de veganen Schokoladenstückchen unterm Teig. Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Leinsamen-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Fügen Sie die Kokosraspeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Leinsamen-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Fügt de de Kokosraspeln hinzu un mischt se gleichmäßig in de Margarine-Zucker-Mischung. Sieft de de Mehl un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Leinsamen-Zimt-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Teelöffel gemahlener Zimt

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine und den braunen Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Bereiten Sie den Leinsamen-Ei-Ersatz vor, indem Sie 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und kurz stehen lassen, bis es eine gelartige Konsistenz annimmt. Fügen Sie dann den Leinsamen-Ei-Ersatz und den Vanilleextrakt zur Margarine-Zucker-Mischung hinzu und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl, den gemahlenen Zimt und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie alles gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Leinsamen-Zimt-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm brauner Zucker

1 Esslöffel gemahlener Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser (als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Teelöffel gemahlener Zimt

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche vegane Margarine un den braunen Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Bereitet de Leinsamen-Ei-Ersatz vör, indem de 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser vermischt un kort stehen läät, bis et een gelartige Konsistenz annimmt. Fügt de de Leinsamen-Ei-Ersatz un den Vanilleextrakt to de Margarine-Zucker-Mischung hinzu un mischt alles gut. Sieft de de Mehl, de gemahlenen Zimt un eene Prise Salz över de Mischung un rührt alles gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de de Kugeln leicht flach. Backt de de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Mandel-Amaretto-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm Zucker

100 Gramm gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Amaretto-Likör

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gemahlenen Mandeln und den Amaretto-Likör hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Mandel-Amaretto-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Garm vegane Magerien, weeek

100 Garm Zucker

100 Garm gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Amaretto-Likör

150 Garm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een groote Schüül vermisk di de weeek vegane Magerien un den Zucker, bit dat allns guud dörinanner is. Dügg di de gemahlenen Mandeln un den Amaretto-Likör bi un vermisk dat allns gliekmäßig in de Magerien-Zucker-Mischung. Seevt di dat Mehl un een Prise Salz över de Mischung un rührt dat goot in, bit een jekomeene Deeg entsteiht. Formt de Deeg to lüttje Klumpen un leit se up dat vörberäid Böerdeen. Druckt de Klumpen een beten platt. Backt de Keken in de vörhete Oven för so ongefeer 12-15 Minuten oder bit se een beten goldbraun sünd. Loot de Keken op'n Böerdeen för een beten Tied afkühlen, bevör ji se up een Drahtgestell för de vullständige Afkühlen geiht.

Mandel-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weich

100 Gramm Zucker

100 Gramm gemahlene Mandeln

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gemahlenen Mandeln und die Kokosraspeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Mandel-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, week

100 Gramm Zucker

100 Gramm gemahlene Mandeln

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weiche Margarine un den Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de gemahlenen Mandeln un de Kokosraspeln hinzu un mischt se gleichmäßig in de Margarine-Zucker-Mischung. Sieft de Mehl un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Mango-Ingwer-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

50 Gramm getrocknete Mangostückchen, gehackt

1 Esslöffel Ingwer, frisch gerieben

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten getrockneten Mangostückchen und den frisch geriebenen Ingwer hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Mango-Ingwer-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

50 Gramm getrocknete Mangostückchen, gehackt

1 Esslöffel Ingwer, frisch gerieben

150 Gramm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine un den Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de gehackten getrockneten Mangostückchen un den frisch geriebenen Ingwer hinzu un mischt se gleichmäßig in de Margarine-Zucker-Mischung. Sieft de Mehl un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Mango-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

50 Gramm getrocknete Mangostückchen, gehackt

50 Gramm Kokosraspeln

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die gehackten getrockneten Mangostückchen und die Kokosraspeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Mango-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Garm Magerien, weeek

100 Garm Zucker

50 Garm droogene Mangostückchen, hakt

50 Garm Kokosraspeln

150 Garm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een groote Schüül vermisk di de weeek Magerien un den Zucker, bit dat allns guud dörinanner is. Dügg di de hakte droogene Mangostückchen un de Kokosraspeln bi un vermisk dat allns gliekmäßig in de Magerien-Zucker-Mischung. Seevt di dat Mehl un een Prise Salz över de Mischung un rührt dat goot in, bit een jekomeene Deeg entsteiht. Formt de Deeg to lüttje Klumpen un leit se up dat vörberäid Böerdeen. Druckt de Klumpen een beten platt. Backt de Keken in de vörhete Oven för so ongefeer 12-15 Minuten oder bit se een beten goldbraun sünd. Loot de Keken op'n Böerdeen för een beten Tied afkühlen, bevör ji se up een Drahtgestell för de vullständige Afkühlen geiht.

Matcha-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Matcha-Pulver

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie das Matcha-Pulver hinzu und mischen Sie es gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die gemahlenen Mandeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Matcha-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Matcha-Pulver

150 Gramm Mehl

50 Gramm gemahlene Mandeln

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine un den Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de Matcha-Pulver hinzu un mischt et gleichmäßig in de Margarine-Zucker-Mischung. Sieft de Mehl över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de gemahlenen Mandeln hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Matcha-Schokoladen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Matcha-Pulver

150 Gramm Mehl

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine und den Zucker, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie das Matcha-Pulver hinzu und mischen Sie es gleichmäßig in die Margarine-Zucker-Mischung. Sieben Sie das Mehl über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die veganen Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Matcha-Schokoladen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Matcha-Pulver

150 Gramm Mehl

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine un den Zucker, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de Matcha-Pulver hinzu un mischt et gleichmäßig in de Margarine-Zucker-Mischung. Sieft de Mehl över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de veganen Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Orangen-Mohn-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

Schale von 1 Orange, fein gerieben

Saft von 1 Orange

150 Gramm Mehl

50 Gramm Mohnsamen

Außerdem:

etwas Backpapier

Heize den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermische die weiche Margarine, den Zucker, die fein geriebene Orangenschale und den Orangensaft, bis sie gut kombiniert sind. Siebe das Mehl über die Mischung und rühre es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Füge die Mohnsamen hinzu und mische sie gleichmäßig in den Teig. Forme den Teig zu kleinen Kugeln und lege sie auf das vorbereitete Backblech. Drücke die Kugeln leicht flach. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lasse die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor du sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen gibst.

Orangen-Mohn-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

Schale von 1 Orange, fein gerieben

Saft von 1 Orange

150 Gramm Mehl

50 Gramm Mohnsamen

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine, den Zucker, de fein geriebene Orangenschale un den Orangensaft, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de Mohnsamen hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Orangen-Vanille-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine, den Zucker, die fein geriebene Orangenschale und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Orangen-Vanille-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Garm vegane Magerien, weeek

100 Garm Zucker

1 Esslöffel Orangenschale, fein gerieben

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Garm Mehl

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een groote Schüül vermisk di de weeek Magerien, de Zucker, de fin rieben Orangenschale un den Vanilleextrakt, bit dat allns guud dörinanner is. Seevt di dat Mehl un een Prise Salz över de Mischung un rührt dat goot in, bit een jekomeene Deeg entsteiht. Formt de Deeg to lüttje Klumpen un leit se up dat vörberäid Böerdeen. Druckt se een beten platt. Backt de Keken in de vörhete Oven för so ongefeer 10-12 Minuten oder bit se een beten goldbraun sünd. Loot de Keken op'n Böerdeen för een beten Tied afkühlen, bevör ji se up een Drahtgestell för de vullständige Afkühlen geiht.

Paranuss-Banane-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm vegane Margarine, Weich

200 Gramm Haferflocken

50 Gramm gehackte Paranüsse

1 Teelöffel Zimt

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel zerdrücken Sie die reifen Bananen mit einer Gabel. Fügen Sie den braunen Zucker, die weiche Margarine, die Haferflocken, die gehackten Paranüsse, den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie alles gut, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Paranuss-Banane-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

2 reife Bananen

100 Gramm brauner Zucker

100 Gramm vegane Margarine, weeek

200 Gramm Haferflocken

50 Gramm gehackte Paranüsse

1 Teelöffel Zimt

Eene Prise Salt

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl zerdrückt de de reifen Bananen mit een Gabel. Fügt de den braunen Zucker, de weeeke Margarine, de Haferflocken, de gehackten Paranüsse, den Zimt un eene Prise Salz hinzu. Mischt alles gut, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 15-20 Minuten oder bis se goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Pistazien-Kardamom-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

1 Teelöffel gemahlener Kardamom

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Pistazien

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine, den Zucker und den gemahlenen Kardamom, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die gehackten Pistazien hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Pistazien-Kardamom-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

1 Teelöffel gemahlener Kardamom

150 Gramm Mehl

50 Gramm gehackte Pistazien

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine, den Zucker un den gemahlenen Kardamom, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de gehackten Pistazien hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Quinoa-Kokos-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm gekochte Quinoa

100 Gramm Kokosraspel

100 Gramm brauner Zucker

50 Gramm vegane Margarine, Weich

50 Milliliter Kokosmilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem: etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die gekochte Quinoa, die Kokosraspel, den braunen Zucker, die weiche vegane Margarine, die Kokosmilch und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Quinoa-Kokos-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm gekochte Quinoa

100 Gramm Kokosraspel

100 Gramm brauner Zucker

50 Gramm vegane Margarine, weeek

50 Milliliter Kokosmilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salz

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de gekochte Quinoa, de Kokosraspel, den braunen Zucker, de weeeke vegane Margarine, de Kokosmilch un den Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Rosmarin-Zitronen-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Teelöffel frischer Rosmarin, fein gehackt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine, den Zucker, den Zitronensaft, die fein geriebene Zitronenschale und den gehackten Rosmarin, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Rosmarin-Zitronen-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Zitronenschale, fein gerieben

1 Teelöffel frischer Rosmarin, fein gehackt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salz

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine, den Zucker, den Zitronensaft, de fein geriebene Zitronenschale un den gehackten Rosmarin, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Schokoladen-Chili-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

30 Gramm ungesüßter Kakao

1/2 Teelöffel gemahlener Chili

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine, den braunen Zucker, den Ahornsirup oder Agavendicksaft und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, den Kakao und den gemahlenen Chili über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die veganen Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht fest sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Schokoladen-Chili-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

30 Gramm ungesüßter Kakao

1/2 Teelöffel gemahlener Chili

50 Gramm vegane Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut.

In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine, den braunen Zucker, den Ahornsirup oder Agavendicksaft un den Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd.

Sieft de Mehl, den Kakao un den gemahlenen Chili över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht.

Fortsetzung:

Schokoladen-Chili-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Fügt de veganen Schokoladenstückchen oder gehackte Schokolade hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig.

Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach.

Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht fest sünd.

Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Sesam-Ingwer-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

50 Gramm Sesamsamen

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche Margarine, den braunen Zucker, den Ahornsirup oder Agavendicksaft und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl und den gemahlenen Ingwer über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und rollen Sie sie anschließend in den Sesamsamen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Legen Sie die Kugeln auf das vorbereitete Backblech und drücken Sie sie leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Sesam-Ingwer-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Anzahl: 20 Stück

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm brauner Zucker

2 Esslöffel Ahornsirup oder Agavendicksaft

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

50 Gramm Sesamsamen

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke Margarine, den braunen Zucker, den Ahornsirup oder Agavendicksaft un den Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl un den gemahlenen Ingwer över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un rollt se anschließend in de Sesamsamen, bis se gleichmäßig bedeckt sünd. Legt de Kugeln op dat vorbereitete Backblech un drückt se leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 12-15 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Soja-Vanille-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

100 Gramm Sojamehl

100 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie das Sojamehl, die weiche Margarine, den Zucker und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Soja-Vanille-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

100 Gramm Sojamehl

100 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

150 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salz

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de Sojamehl, de weeeke Margarine, den Zucker un den Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Sonnenblumenkern-Dattel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

60 Gramm Sonnenblumenkerne

85 Gramm Datteln, entkernt und gehackt

60 Milliliter Pflanzenöl

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft

5 Milliliter Vanilleextrakt

120 Gramm Mehl

2,5 Milliliter Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die Sonnenblumenkerne und die gehackten Datteln. In einer separaten Schüssel mischen Sie das Pflanzenöl, den Ahornsirup oder Agavendicksaft und den Vanilleextrakt. Geben Sie die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten und mischen Sie alles gut. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Sonnenblumenkern-Dattel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

60 Gramm Sonnenblomenkern

85 Gramm Datteln, entkernt un gehackt

60 Milliliter Pflanzenöl

60 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft

5 Milliliter Vanilleextrakt

120 Gramm Mehl

2,5 Milliliter Backpulver

Eene Prise Salz

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de Sonnenblomenkern un de gehackten Datteln. In een separaten Schööl mischt de Pflanzenöl, den Ahornsirup oder Agavendicksaft un den Vanilleextrakt. Gewt de flüssigen Zutaten to de trockenen Zutaten un mischt alles gut. Sieft de Mehl, de Backpulver un eene Prise Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Tahini-Haferflocken-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

125 Gramm Tahini (Sesampaste)

125 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft

5 Milliliter Vanilleextrakt

155 Gramm Haferflocken

60 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

30 Gramm gehackte Nüsse oder Rosinen (Eventuell)

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie Tahini, Ahornsirup oder Agavendicksaft und Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Fügen Sie die Haferflocken, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie alles gut, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Eventuell : Fügen Sie die gehackten Nüsse oder Rosinen hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Tahini-Haferflocken-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

125 Gramm Tahini (Sesampaste)

125 Milliliter Ahornsirup oder Agavendicksaft

5 Milliliter Vanilleextrakt

155 Gramm Haferflocken

60 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salz

Uuter:

30 Gramm gehackte Nüsse oder Rosinen (Eventuell)

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de Tahini, Ahornsirup oder Agavendicksaft un Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Fügt de Haferflocken, Mehl, Backpulver un eene Prise Salz hinzu. Mischt alles gut, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Eventuell: Fügt de gehackten Nüsse oder Rosinen hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Vanille-Mandel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

120 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm Zucker

5 Milliliter Vanilleextrakt

155 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

60 Gramm gehackte Mandeln

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine, den Zucker und den Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, Backpulver und Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die gehackten Mandeln hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Vanille-Mandel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

120 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm Zucker

5 Milliliter Vanilleextrakt

155 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

60 Gramm gehackte Mandeln

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke vegane Margarine, den Zucker un den Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl, Backpulver un Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de gehackten Mandeln hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se leicht goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Walnuss-Ahorn-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

120 Gramm vegane Margarine, Weich

100 Gramm brauner Zucker

60 Milliliter Ahornsirup

5 Milliliter Vanilleextrakt

180 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

60 Gramm gehackte Walnüsse

Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die weiche vegane Margarine, den braunen Zucker, Ahornsirup und Vanilleextrakt, bis sie gut kombiniert sind. Sieben Sie das Mehl, Backpulver und Salz über die Mischung und rühren Sie es gut ein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Fügen Sie die gehackten Walnüsse hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig. Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach. Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Walnuss-Ahorn-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

120 Gramm vegane Margarine, weeek

100 Gramm brauner Zucker

60 Milliliter Ahornsirup

5 Milliliter Vanilleextrakt

180 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

60 Gramm gehackte Walnüsse

Uuter:

wat Backpapier

Heizt de Oven op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggt een Backblech mit Backpapier ut. In een grote Schööl vermischt de de weeeke vegane Margarine, den braunen Zucker, Ahornsirup un Vanilleextrakt, bis se gut kombiniert sünd. Sieft de Mehl, Backpulver un Salz över de Mischung un rührt et gut ein, bis een gleichmäßiger Teig entsteht. Fügt de gehackten Walnüsse hinzu un mischt se gleichmäßig in den Teig. Formt de Teig to kleinen Kugeln un leggt se op dat vorbereitete Backblech. Drückt de Kugeln leicht flach. Backt de Kekse in den vorgeheizten Oven för eben 10-12 Minuten oder bis se goldbraun sünd. Lasst de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör deet se op een Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven wird.

Zimt-Apfel-Kekse (vegan)

Menge: 20 Stück

2 große Äpfel, geschält, entkernt und fein gewürfelt (zum Beispiel Boskop oder Granny Smith)

180 Gramm Haferflocken

120 Gramm Mehl

100 Gramm brauner Zucker

60 Milliliter Pflanzenöl

1 Teelöffel Zimt

1 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Außerdem:

eventuekk 30 Gramm gehackte Walnüsse oder Rosinen

etwas Backpapier

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einer großen Schüssel vermischen Sie die Haferflocken, das Mehl, den braunen Zucker, den Zimt, das Backpulver und eine Prise Salz. Fügen Sie das Pflanzenöl hinzu und mischen Sie, bis sich alle Zutaten gut vermischen. Falten Sie die fein gewürfelten Äpfel (und eventuell die gehackten Walnüsse oder Rosinen) vorsichtig in die Teigmischung ein, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Fortsetzung:

Zimt-Apfel-Kekse (vegan)

Formen Sie den Teig zu kleinen Kugeln und legen Sie sie auf das vorbereitete Backblech. Drücken Sie die Kugeln leicht flach.

Backen Sie die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

Lassen Sie die Kekse auf dem Blech für einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie auf ein Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geben.

Zimt-Apfel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Menge: 20 Stück

2 grote Ääpel, schält, entkernt un fien gewürfelt (zum Beispiel Boskop oder Granny Smith)

180 Gram Haferflocken

120 Gram Mehl

100 Gram brauner Zucker

60 Milliliter Pflanzenöl

1 Teelöffel Zimt

1 Päckchen Backpulver

Eene Prise Salt

Uuter:

eventuekk 30 Gram gehackte Walnüsse oder Rosinen

wat Backpapier

Heizen Sie den Ofen op 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vör un leggen Sie eet Backblech mit Backpapier ut. In eene grote Schüssel vermischen Sie de Haferflocken, dat Mehl, den braunen Zucker, den Zimt, dat Backpulver un eene Prise Salz. Fügen Sie dat Pflanzenöl hinzu un mischen Sie, bis sich alle Zutaten gut vermischen. Falten Sie de fien gewürfelten Ääpel (un eventuell de gehackten Walnüsse oder Rosinen) vorsichtig in de Teigmischung ein, bis se gleichmäßig verteilt sünd. Formen Sie den Teig to kleinen Kugeln un leggen Sie se op dat vörbereitete Backblech. Drücken Sie de Kugeln leicht flach.

Fortsetzung:

Zimt-Apfel-Kekse (vegan) - Flensburger Pethuh

Backen Sie de Kekse im vörgeheizten Ofen för eben 15-20 Minuten oder bis se goldbraun sünd.

Lassen Sie de Kekse op dat Blech för eene paar Minuten abkühlen, vör Sie se op eet Drahtgestell zum vollständigen Abkühlen geven.

Flensburger Petuh

Flensburger Petuh: Ik bün Plattsnacker.

Deutsch: Ich bin Plattdeutsch-Sprecher.

Flensburger Petuh: Dat weert een lütten Bääker.

Deutsch: Das wird ein kleines bisschen.

Flensburger Petuh: He hett dat Auto an dän Bööm stallt.

Deutsch: Er hat das Auto an den Baum gestellt.

Flensburger Petuh: Ik glöv, dat weert en Reegenwulk.

Deutsch: Ich glaube, das wird eine Regenwolke.

Flensburger Petuh: Wat sall dat kosten?

Deutsch: Was soll das kosten?

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: Dat sünd mien Buur.

Deutsch: Das sind meine Nachbarn.

Flensburger Petuh

Flensburger Petuh: He sött in't Watt loopen.

Deutsch: Er soll ins Watt laufen.

Flensburger Petuh: Mien Deern hett 'ne lütte Schwester.

Deutsch: Mein Mädchen hat eine kleine Schwester.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Dokter.

Deutsch: Ich muss noch zum Arzt.

Flensburger Petuh: Ik heff di lügen hoort.

Deutsch: Ich habe dich lügen hören.

Flensburger Petuh: Dat is mien Fiets.

Deutsch: Das ist mein Fahrrad.

Flensburger Petuh: He hett sik ümkeert.

Deutsch: Er hat sich umgedreht.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Einkoop'n.

Deutsch: Ich muss noch einkaufen gehen.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik bün to't Strand gahn.

Deutsch: Ich bin zum Strand gegangen.

Flensburger Petuh: Dat is 'ne schöne Blum.

Deutsch: Das ist eine schöne Blume.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: He is mien Bruder.

Deutsch: Er ist mein Bruder.

Flensburger Petuh: Ik sitt hier un lüst.

Deutsch: Ich sitze hier und lausche.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Huuswerk doun.

Deutsch: Ich habe meine Hausaufgaben erledigt.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Tied.

Deutsch: Ich habe meine Zeit.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Dat is 'ne lütte Stad.

Deutsch: Das ist eine kleine Stadt.

Flensburger Petuh: Ik bün to't Fischmarkt gahn.

Deutsch: Ich bin zum Fischmarkt gegangen.

Flensburger Petuh: He sött dat nich doun.

Deutsch: Er soll das nicht tun.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich lieb.

Flensburger Petuh: Dat is mien Auto.

Deutsch: Das ist mein Auto.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Kinner to't Schaul gahn.

Deutsch: Ich habe meine Kinder zur Schule gebracht.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Bank.

Deutsch: Ich muss noch zur Bank.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Buch verloren.

Deutsch: Ich habe mein Buch verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Hund verloren.

Deutsch: Ich habe meinen Hund verloren.

Flensburger Petuh: Dat is 'ne grote Fisch.

Deutsch: Das ist ein großer Fisch.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: He is mien Vadder.

Deutsch: Er ist mein Vater.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Post.

Deutsch: Ich muss noch zur Post.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Handy verloren.

Deutsch: Ich habe mein Handy verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: Dat is mien Huus.

Deutsch: Das ist mein Haus.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Schlüssel verloren.

Deutsch: Ich habe meinen Schlüssel verloren.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Geld verloren.

Deutsch: Ich habe mein Geld verloren.

Flensburger Petuh: Dat is 'ne schöne Frau.

Deutsch: Das ist eine schöne Frau.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: He is mien Bruder.

Deutsch: Er ist mein Bruder.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Friseur.

Deutsch: Ich muss noch zum Friseur.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik heff mien Tasche verloren.

Deutsch: Ich habe meine Tasche verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: Dat is mien Auto.

Deutsch: Das ist mein Auto.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Jacke verloren.

Deutsch: Ich habe meine Jacke verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Schull verloren.

Deutsch: Ich habe meine Schule verloren.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Dat is 'ne grote Stadt.

Deutsch: Das ist eine große Stadt.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: He is mien Onkel.

Deutsch: Er ist mein Onkel.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Arzt.

Deutsch: Ich muss noch zum Arzt.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Hut verloren.

Deutsch: Ich habe meinen Hut verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Dat is mien Fahrrad.

Deutsch: Das ist mein Fahrrad.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Schirm verloren.

Deutsch: Ich habe meinen Schirm verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Kaff verloren.

Deutsch: Ich habe meinen Kaffee verloren.

Flensburger Petuh: Dat is 'ne lütte Kat.

Deutsch: Das ist eine kleine Katze.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: He is mien Chef.

Deutsch: Er ist mein Chef.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Bäcker.

Deutsch: Ich muss noch zum Bäcker.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Schlüppa verloren.

Deutsch: Ich habe meine Schlüssel verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: Dat is mien Buch.

Deutsch: Das ist mein Buch.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Taschentuch verloren.

Deutsch: Ich habe mein Taschentuch verloren.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Handtuch verloren.

Deutsch: Ich habe mein Handtuch verloren.

Flensburger Petuh: Dat is 'ne schöne Blum.

Deutsch: Das ist eine schöne Blume.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich habe dich gern.

Flensburger Petuh: He is mien Nachbar.

Deutsch: Er ist mein Nachbar.

Flensburger Petuh: Ik mutt noch to't Supermarkt.

Deutsch: Ich muss noch zum Supermarkt.

Flensburer Petuh

Flensburger Petuh: Ik heff mien Geldbeutel verloren.

Deutsch: Ich habe meine Geldbörse verloren.

Flensburger Petuh: Ik heff di gern.

Deutsch: Ich mag dich gern.

Flensburger Petuh: Dat is mien Hund.

Deutsch: Das ist mein Hund.

Flensburger Petuh: Ik heff mien Brill verloren.

Deutsch: Ich habe meine Brille verloren.

Flensburer Petuh: Ik heff di leev

Deutsch: Ich habe dich lieb

Index:

Ananas-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 01 - 02

Apfel-Zimt-Kekse (vegan), Seite: 03 - 04

Aprikosen-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 05 - 06

Bananen-Haferflocken-Kekse (vegan), Seite: 07 - 08

Bananen-Nuss-Kekse (vegan), Seite: 09 - 10

Blaubeer-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 11 - 12

Blaubeer-Zitronen-Kekse (vegan), Seite: 13 - 14

Cashew-Ingwer-Kekse (vegan), Seite: 15 - 16

Cashew-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 17 - 18

Chai-Schwarztee-Kekse (vegan), Seite: 19 - 20

Chia-Samen-Haferflocken-Kekse (vegan), Seite: 21 - 24

Chia-Schokoladen-Kekse (vegan), Seite: 25 - 28

Cranberry-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 29 - 32

Cranberry-Orangen-Kekse (vegan), Seite: 33 - 35

Dattel-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 36 - 37

Dattel-Nuss-Kekse (vegan), Seite: 38 - 39

Erdnussbutter-Haferflocken-Kekse (vegan), Seite: 40 - 41

Erdnussbutter-Schokoladen-Kekse (vegan), Seite: 42 - 43

Feigen-Pistazien-Kekse (vegan), Seite: 44 - 47

Feigen-Walnuss-Kekse (vegan), Seite: 48 - 51

Index:

Haselnuss-Orangen-Kekse (vegan), Seite: 52 - 55

Haselnuss-Schokoladen-Kekse (vegan), Seite: 56 - 59

Himbeer-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 60 - 63

Himbeer-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 64 - 67

Ingwer-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 68 - 71

Ingwer-Matcha-Kekse (vegan), Seite: 72 - 75

Kürbis-Gewürz-Kekse (vegan), Seite: 76 - 79

Kürbis-Schokoladen-Kekse (vegan), Seite: 80 - 81

Leinsamen-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 82 - 83

Leinsamen-Zimt-Kekse (vegan), Seite: 84 - 85

Mandel-Amaretto-Kekse (vegan), Seite: 86 - 87

Mandel-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 88 - 89

Mango-Ingwer-Kekse (vegan), Seite: 90 - 91

Mango-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 92 - 93

Matcha-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 94 - 95

Matcha-Schokoladen-Kekse (vegan), Seite: 96 - 97

Orangen-Mohn-Kekse (vegan), Seite: 98 - 99

Orangen-Vanille-Kekse (vegan), Seite: 100 - 101

Paranuss-Banane-Kekse (vegan), Seite: 102 - 103

Pistazien-Kardamom-Kekse (vegan), Seite: 104 - 105

Index:

Quinoa-Kokos-Kekse (vegan), Seite: 106 - 107

Rosmarin-Zitronen-Kekse (vegan), Seite: 108 - 109

Schokoladen-Chili-Kekse (vegan), Seite: 110 - 112

Sesam-Ingwer-Kekse (vegan), Seite: 113 - 114

Soja-Vanille-Kekse (vegan), Seite: 115 - 116

Sonnenblumenkern-Dattel-Kekse (vegan), Seite: 117 - 118

Tahini-Haferflocken-Kekse (vegan), Seite: 119 - 120

Vanille-Mandel-Kekse (vegan), Seite: 121 - 122

Walnuss-Ahorn-Kekse (vegan), Seite: 123 - 124

Zimt-Apfel-Kekse (vegan), Seite: 125 - 128

Flensburger Petuh, Seite: 129 - 141

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

Auf Köche-Nord.de vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 39.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

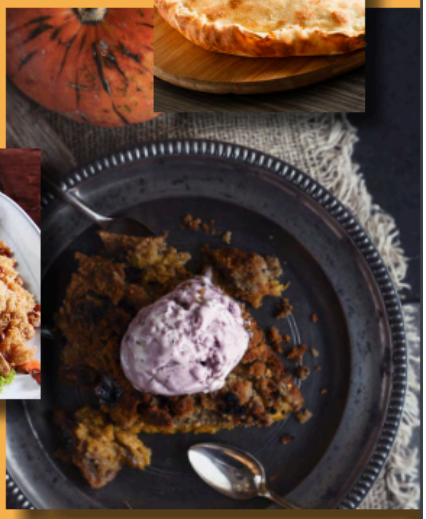
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html



www.köche-nord.de
Koch.Mellendorf/