

Banane-Tahini - Kekse Vegan

Kategorien: Plätzchen, Vegan, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Banane (Gewicht o.Schale, eine mittelgroße Banane)
50	Gramm	Sesampaste (aus geschältem Sesam, genannt "weißes Tahini",
2	Essl.	Puderzucker oder Xylit
70	Gramm	Mandelmehl*

AUSSERDEM

Weißer Sesam, geschält zum Wälzen

Anleitung:

Vegane Kekse mit Sesampaste und Banane. Die Kekse sind vegan, glutenfrei, laktosefrei, Eifrei und wenn man Xylit statt Puderzucker nimmt auch Zuckerfrei. Sie sind weich und zart. Ein gesunder Snack.

... Banane (100 g), Sesampaste und Puderzucker (oder Xylit) mit einem Stabmixer pürieren. Das Mandelmehl dazu geben und mit dem Löffel unterrühren. (Die Masse ist sehr klebrig und gar nicht fest).

2

Den Sesam in eine Schüssel geben. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen (die Hände ins Wasser tauchen). Jede Kugel in die Schüssel geben und im Sesam wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, flach drücken und nach Bedarf rund formen. 3

Im vorgeheizten Backofen ca. 17 Minuten bei 180°C (Ober- Unterhitze) backen. Die Sesamkörner können leicht Farbe annehmen. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen. Anmerkung:

*Man man auch gemahlene Nüsse oder Mandeln nehmen, aber mit Mandelmehl sind die Kekse zarter und bekommen eine schönere Farbe.

Zeit:

Arbeitszeit: ca.15 Minuten Backzeit: ca. 17 Minuten