



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Restlküche Vegetarisch

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Conny Hörl

Zutaten

150 G Haferflocken

100 G geriebene Mandeln

100-150 G getrocknete Marillen

100-150 G Dörrzwetschken

1 Apfel

gemahlener Zimt

etwas Mandelmehl

geriebene Bio-Orangenschalen

etwas Apfelsaft

50 G

Kokosraspeln

gesiebter Kakao

Pistazien

250 G

Kochschokolade

1 EL

Pflanzenöl

Zubereitung

1. Wer über einen guten Standmixer verfügt, kann alle Zutaten auf einmal darin pürieren.
2. Ansonsten sämtliche Zutaten klein hacken, raspeln und/oder zerdrücken und mit dem Pürierstab oder auch den Händen arbeiten.
3. Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach etwas Mandelmehl dazugeben.

Statt Mandelmehl kann man auch Weizen- und Dinkelmehl einarbeiten.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und dann zu Talern zusammendrücken.
5. Bei 180° C (Umluft) ca. 15 – 20 Minuten backen.
6. Power Kekse überkühlen lassen.
7. Schokolade zusammen mit dem Öl im Wasserbad oder auf ganz niedriger Hitze schmelzen lassen. Kekse damit bestreichen und mit passendem Topping (Pistazien, Nüsse, Cranberries, etc.) garnieren.

Dieses Rezept ist perfekt um Reste zu verwerten. Sehr oft habe ich im Vorratsschrank angebrochene Packungen an Trockenfrüchte, Nüsse oder Kokosflocken.

Variation 1: Zur Grundmischung die abgeriebene Orangenschale sowie den Orangensaft und die Kokosflocken dazugeben. Wenn die Mischung zu flüssig wird, noch etwas Mehl einarbeiten.

Variation 2: Kakao zur Mischung dazu geben. Zum Verzieren gehackte Pistazien darüberstreuen.