Power Kekse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Restlküche Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:

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.