

Oatmeal Cookies – Haferkekse (für ca. 15 Stück)

1 EL gemahlene Leinsamen
3 EL Wasser
130 g vegane Butter, weich (z.B. Alsan)
1 Packung Vanillezucker
180 g brauner Zucker
100 g Mehl
½ TL Natron / Speisesoda
¼ TL Salz
½ TL Zimt
200 g Haferflocken (kleinbrättrig)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Leinsamen mit Wasser vermischen und beiseite stellen. Butter, Vanillezucker und braunen Zucker mit einem Handmixer sehr gut verrühren. Leinsamen hinzufügen und erneut gut vermischen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Natron, Salz und Zimt vermischen. Die Mehl-Mischung zu den anderen Zutaten geben und verrühren. Die Haferflocken unterheben. Einen gehäuften EL des Teigs zwischen den Händen vorsichtig zu einem (mehr oder weniger runden) Ball formen – ich mache das überhaupt mit einem Eisportionierer, so werden die Cookies alle gleich groß. Bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen, bis die Cookies einen goldbraunen Rand haben, in der Mitte aber noch weich sind. Backblech aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann die Cookies vorsichtig auf ein Gitter oder einen Teller zum Abkühlen setzen. Die Cookies sind frisch aus dem Ofen noch recht weich und brechen leicht, also sanft anfassen. Sie werden aber fester, wenn sie ausgekühlt sind. In einer luftdichten Dose aufbewahren oder alle gleich aufessen!