



Herzhafte Knoblauchkekse

Zutaten: Mise en place:

Zubereitung:

200 ml Hafermilch
1 EL Zitronensaft

Zitronensaft in die Hafermilch rühren und 35 Minuten ruhen lassen.

220 g Vollkorn Dinkelmehl
150 g Dinkelmehl
½ TL Natron
1 EL Knoblauchpulver
2 Knoblauchzehen (fein hacken)
2 EL Hefeflocken
¾ TL Salz
2 EL Schnittlauch (fein geschnitten)

Alles in eine Schüssel geben und verrühren.

80 g Vegane Butter/Margarine kalt in Würfel schneiden

Die Butterwürfel dazugeben und den Teig rasch zu einen bröseligen Teig kneten. Danach in den Kühlschrank stellen bis die Ruhezeit der Hafermilch abgelaufen ist.

Backofen auf 230°C Ober/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus den Kühlschrank nehmen und die Hafermilch nach und nach unter die Mehlmasse geben. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche schnell kneten damit die Butter nicht weich wird. Den Teig 5 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen. Die Teiglinge mit Abstand auf das Backblech legen.

Knoblauchöl
grobes Salz

Die Teiglinge mit Knoblauchöl bestreichen und mit Salz bestreuen.

Im Backofen bei 230°C 7-10 Minuten goldbraun backen.

Das Knoblauchgebäck aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann werden sie schön knusprig.

Viel Spaß beim Nachbacken!