

## vegane Orangen Senf Kekse



### Zutaten:

- 110g Margarine
- 330g brauner Zucker
- 3 El Apfelmus
- 2 El Sojasahne
- 2 El Orangen Senf
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 400g Mehl
- Abrieb einer Orange
- nach Belieben 10 Tropfen ätherisches Orangenöl
- 100g gehackte Mandeln
- 100g weiße Schokolade (vegan)

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Margarine und Zucker schaumig rühren.
3. Apfelmus und Sojasahne unterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Salz, Orangenabrieb, Senf und nach Belieben 10 Tropfen ätherisches Orangenöl untermischen.
5. Zum Schluss die Mandeln und die gehackte Schokolade einkneten.
6. Walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen.
7. 15 Minuten backen und anschließend 5 bis 10 Minuten bei offenem Ofen nachziehen lassen.

Ergibt etwa 35 Stück.

Tipp: Wir haben auch ein nicht veganes Rezept für Orangen Senf Cookies mit Feigen Senf. Nutzen Sie hierfür die Suchfunktion unserer Homepage: Macadamia Mama Cookies