

# Darmfreundliche Weihnachtsbäckerei

## Glutenfreie & vegane Heidesand-Kekse

---

### Zutaten (40 Kekse)

- 200 g Mandelmehl (alternativ Dinkelmehl)
- 70 g gemahlene Mandeln
- 200 g (vegane) Butter
- 90 g Dattelsirup
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 3 EL Pflanzenmilch

### Zutaten zum Verzieren (variabel)

- 30 g Kakaobutter
  - 1,5 EL Kakaopulver
  - 1,5 TL Cashewmus
  - gehackte Pistazien oder andere Nüsse, getrocknete Beeren etc.
- 

### Zubereitung

01. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen, bis sie eine leicht nussige Bräune erreicht. Anschließend vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
02. Die abgekühlte Butter in eine Schüssel geben und mit dem Dattelsirup, Salz und Vanille gründlich vermischen.
03. Mandelmehl und gemahlene Mandeln zur Butter-Mischung geben. Die Pflanzenmilch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein.
04. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und jede zu einer Rolle mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis sie fest genug zum Schneiden sind.
05. Die gekühlten Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 13–15 Minuten backen, bis die Ränder der Kekse leicht goldbraun sind. Nach dem Backen vorsichtig abkühlen lassen, da die Kekse anfangs noch brüchig sind.
06. Die Glasur  
Die Kakaobutter über einem Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. Anschließend das Kakaopulver und Cashewmus einrühren, bis eine glatte Glasur entsteht. Optional kann man mit Dattelsirup noch etwas nachsüßen.
07. Verzieren  
Die abgekühlten Kekse zur Hälfte in die Glasur eintauchen oder mit der Glasur überziehen und nach Belieben mit gehackten Pistazien, anderen Nüssen oder getrockneten Beeren bestreuen.