



farmgoodies
So entsteht das Gute

🍴 KNUSPRIGE WEIHNACHTSKEKSE MIT BIO-BUCHWEIZEN 🍪 🎄

Erstellt am 27.11.2023

Gesunde Weihnachtsleckerei

🌱 vegetarisch 🍴 leicht ⌚ 60 min

Mit FARMGOODIES wird Weihnachten köstlich und abwechslungsreich! Entdecke unser Rezept für knusprige Weihnachtskekse mit Bio-Buchweizen. Gesund und lecker - so schmeckt die Weihnachtszeit! 🍪 🍪



Die Vorweihnachtszeit ist da, und wir bei **Farmgoodies** haben das perfekte Rezept für knusprige Weihnachtskekse mit Bio-Buchweizen - gesund & lecker.

Zutaten:

- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 10 EL Bio-Sonnenblumenöl
- 200 g geriebene Walnüsse
- 230 g Buchweizenmehl - frisch aus Bio-Buchweizen gemahlen
- 1 Tasse Milch
- 1 TL Zimt
- Backkakao
- Marmelade nach Belieben
- Schokoladeglasur zum Tunken

So geht's:

1. Den Zucker mit dem Ei schaumig rühren und das Sonnenblumenöl hinzufügen. Alles gut aufschlagen, dann Milch, Buchweizenmehl, geriebene Walnüsse, Zimt und den Backkakao einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Mit einer runden Spritztülle die Teigmasse in Kreisen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen oder mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen.
3. Die Kekse bei 170 °C Umluft für etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Nach dem Auskühlen zwei Kekshälften mit Marmelade zusammenkleben
5. je nach Belieben noch eine Hälfte in Schoko tunken

Tipp: Experimentiere mit verschiedenen Formen, indem du die Teigmasse auch einfach mit einem Esslöffel auf das Blech gibst oder

du Stangen aufspritzt. Kreativität ist der Schlüssel zu einer einzigartigen Weihnachtsbäckerei!

Mit Farmgoodies wird die Weihnachtszeit nicht nur festlich, sondern auch gesund und abwechslungsreich. Bio-Buchweizen verleiht den Keksen eine besondere Note und sorgt für einen nachhaltigen Genuss.

FAZIT

Diese Weihnachtskekse sind nicht nur eine köstliche Alternative zu herkömmlichem Gebäck, sondern auch ein Beweis dafür, dass gesunde Ernährung und Genuss perfekt miteinander harmonieren können. Gerade zwischen all den süßen und üppigen Keksen, macht sich die Buchweizenleckerei wirklich gut.

2026 © All Rights Reserved