



Vegane Engelsaugen

Zutaten

250 g Erdnussmus
2 Leinsamen Eier (2 EL
Leinsamen + 6 EL Wasser)
100 g Ribose
1 TL Vanilleextrakt
100 g Hafermehl
100 g Mandeln gemahlen
1 TL Backpulver
1 Prise Salz, Zimt
25 ml Wasser, wie benötigt
Marmelade

Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel geben und erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen zu einem geschmeidigen, zusammenhängenden Teig kneten.
3. Ist die Masse noch zu trocken, nach und nach Wasser hinzugeben. Bei mir waren es ungefähr 25ml.
4. Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit den Fingern oder dem hinteren Ende eines Kochlöffels Mulden in die Kugeln drücken. Mit Marmelade füllen.
5. Engelsaugen im heißen Ofen rund 12 - 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.