

Solidarität mit den Menschen im Libanon

Rezepte mit Roten Linsen

Linsenbusserl (vegan)

80 g rote Linsen* waschen, abtropfen lassen und mit der doppelten Menge Wasser kochen, abkühlen lassen

1 EL gemahlene Leinsamen mit 3 EL Wasser verrühren und eine Stunde stehen lassen (oder 1 Ei).

100 g Kokosöl* geschmolzen,

100 g Rohrohrzucker* und

1 Prise Salz* mixen,

Leinsamenansatz (oder Ei) dazugeben.

100 g Mehl untermischen,

Schale 1/2 Biozitronen,

1 TL Zimt*, 2 Msp. Nelkenpulver* und etwas geriebene Muskatnuss* dazugeben und

je 1 Handvoll gehackte Rosinen* (Datteln*) und Paranüsse* (Mandeln*) hineinrühren.

Mit zwei Kaffeelöffeln Busserln aufs Blech/ Backpapier setzen und bei 170° C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit feinen Fäden geschmolzener Kuvertüre* überziehen.

Zutaten* in den Weltläden erhältlich.

