

## **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 Biozitrone,

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.

