

# Weihnachtliche No-Bake Kekse mit Trockenfrüchten (vegan)

Wie wäre es mit selbstgemachten Keksen als Geschenk? Sie sind lecker, gesund und vegan. Und das Beste: Man muss nicht extra den Ofen anschmeißen und spart Energie. Einfach in den Kühlschrank oder bei winterlich kalten Temperaturen nach draußen stellen.

**Für ca. 20 Kekse – Zubereitung: 15 Minuten (+ 2 Stunden Kühlzeit)**

## Zutaten

- 200 g Datteln
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 100 g Haferflocken
- 0,5 TL Meersalz
- 1 EL Lebkuchengewürz



## Zubereitung

1. Alle Zutaten gemeinsam in einen Zerkleinerer geben und mind. 1 Minute auf hoher Stufe vermengen, bis ein klebriger Teig entsteht, der sich gut formen lässt.
2. Zu kleinen Kugeln formen und diese leicht flach drücken. Im Kühlschrank mind. 2 Std. kühlen lassen.
3. Die veganen Kekse umweltfreundlich in einem Schraubglas, einem Bügelglas oder in einer Keksdose verschenken.

*Die selbstgemachten Weihnachtskekse sind eine schöne Ergänzung zu einer NABU-Wildbienen-Patenschaft.*

Schenke  
Natur  
Schutz