

Hanfherzkekse

Hanfprotein-Herzkekse

Zutaten:

- 100g [Bio Hanfprotein 50](#)
- 50g [Bio Hanfsamen geschält](#)
- 200g Butter
- 150g Zucker oder Zuckerersatz
- 1 Ei
- 230g Mehl
- 1 Prise Salz und Vanille Extrakt
- 3-4EL [Bio Hanf-Power Mix](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Hanf-Power Mix zu einem glatten Teig kneten. 1/3 vom Teig mit 3-4EL Hanf-Power Mix vermischen. Die Teig-Kugeln im Kühlschrank ca. 30min rasten lassen. Den Ofen auf 170 Grad Heißluft (Umluft) vorheizen.

Den hellen und dunklen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Herzen aus dem dunklen Teig ausstechen. Die kleinen Herzen auf dem hellen Teig verteilen und leicht mit der Teigrolle andrücken. Nun große Herzen aus dem Teig ausstechen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Die Herzkekse ca. 10 min backen.

Genießen oder an Ihren Lieblingsemenschen verschenken!

Foto + Rezept von [@lenaallesklar](#)