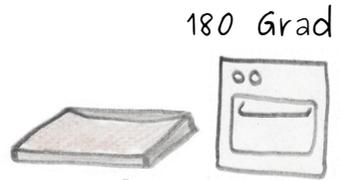


Zubereitung

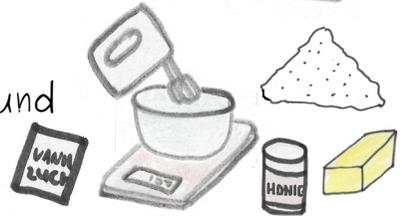
1. Leinsamen und Wasser in die Tasse geben und 10 Minuten quellen lassen.



2. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen.



3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig abmessen und verrühren.



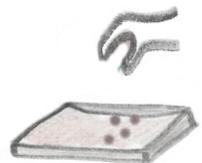
4. Salz, Mehl, Natron und Leinsamen zur Butter-Zucker-Mischung geben und verkneten.



5. Für Kekse mit Schokostückchen nun die Schokolade zerkleinert in den Teig mischen.



6. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech legen. Dabei zwischen den einzelnen Kugeln Abstand lassen.



7. Für Kekse mit Schokolinsen nun die Linsen auf die Teigkugeln geben und leicht andrücken.



8. Im Backofen ca. 12 Minuten backen.

