

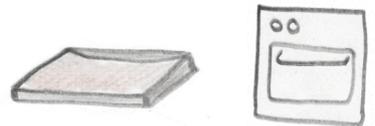
## Zubereitung

1. Leinsamen und 25 ml Wasser in die Tasse geben und 5 Minuten quellen lassen.



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

180 Grad



3. Die restlichen Zutaten (außer die weiße Schokolade) abmessen und in die Schüssel geben.



4. Gequollene Leinsamen dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.



5. Für Kekse mit Schokostückchen nun die weiße Schokolade zerkleinern und in den Teig mischen.



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



7. Im Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

