

Nussige Hanfkekse

- 125 g gute Butter
- 7 g decarboxylierter Hanf
- 50 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Hühner-Ei
- 100 g gemahlene Wallnüsse
- 150 g kernige Haferflocken



Hanfkekse – Zubereitung

Butter aufwärmen bis sie flüssig ist, gemahlene Hanf unterrühren.

Eine ausreichend große Schüssel auswählen und die geschmolzene Butter mit dem Hanf in die Schüssel geben. Backpulver, Mehl, Zucker, Ei und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Anschließend die gemahlene Nüsse und die Haferflocken unterrühren.

Den gut umgerührten Teig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen und dabei ausreichenden Abstand halten.

Ca. 35 Minuten bei 140°C Ober- und Unterhitze backen.

Das Rezept ergibt ca. 18 Cookies.

Guten Appetit und viel Spaß!

ACHTUNG: Achtet bitte unbedingt auf die Dosierung achten.

Wenn man Cookies bzw. Haschkekse isst, tritt die Wirkung viel später ein und hält auch länger an, als es bei einem Joint der Fall ist. Die Verdauung benötigt ihre Zeit. Das heißt: Langsam essen, gut kauen und nicht nachlegen, auch wenn ihr nach einer halben Stunde noch nichts spürt. Gerade Neueinsteiger sollten klein anfangen.

