



DOPPELTE SCHOKOLADENKEKSE

Zutaten für ca. 18 Stück:

200 g Dinkelmehl, Type 1050
80 g gemahlene Mandeln
30 g rohes Kakaopulver, ungesüßt
3/4 TL Salz
180 g Kokosöl, Zimmertemperatur
150 ml Ahornsirup, Grad A
1 TL Espressopulver
40 g Bio-Zartbitterschokolade, in grobe Stücke gehackt
40 g weiße Bioschokolade (bei Bedarf vegan), in grobe Stücke gehackt

Zeitaufwand:

15 Minuten Zubereitung und
12 Minuten Backzeit

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten außer der Schokolade zu einem glatten Teig vermischen. Die gehackte Schokolade untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, esslöffelgroße Portionen des Teigs entnehmen, auf das Blech setzen und flach andrücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Bei Bedarf mit Eiscreme servieren oder 2 Kekse mit Eis füllen ... und ganz schnell essen, da es sonst tropft.