



## ORANGEN-SCHOKO-COOKIES

Für ca. 18 Stück:

200 g Dinkelmehl, Type 1050  
(alternativ: meine glutenfreie  
Mehlmischung, siehe rechts  
unten)  
50 g gemahlene Mandeln  
1/2 TL Salz  
120 g Kokosöl, Zimmertemperatur  
100 ml Ahornsirup, Grad A  
1 TL Orangenöl (aus der  
Backabteilung im Bioladen)  
abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Orange  
80 g Bio-Zartbitterschokolade, grob  
gehackt

*Zeitaufwand:*

15 Minuten Zubereitung und  
40 Minuten Warte- und Backzeit

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

Alle Zutaten außer der Schokolade zu einem glatten Teig vermischen.  
Die gehackte Schokolade untermischen. Den Teig zur Kugel formen, in  
Folie einwickeln, flach drücken und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, esslöffelgroße Portionen des Teigs  
entnehmen, zu Kugeln formen, auf das Blech setzen und flach drücken.

Die Cookies ca. 10–12 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht  
gebräunt sind. 15 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein  
Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

**Glutenfreie Mehlmischung** (davon 200 g abwiegen und statt des Dinkelmehls  
benutzen):

150 g Vollkornreismehl  
100 g Buchweizenmehl  
100 g Maismehl  
150 g Kartoffelstärke  
50 g Maisstärke

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine sorgfältig  
miteinander vermischen.