



INGWER-SCHOKO-KEKSE

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
3 EL geschälter und gehackter
Ingwer
1 TL Zitronenöl (alternativ:
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone)
100 g Bio-Zartbitterschokolade, in
Stücke gehackt

Zeitaufwand:

15 Minuten Zubereitung und
40 Minuten Warte- und Backzeit

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.

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

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 gebräunt sind. Die Kekse schmecken am besten, wenn sie nicht zu hell aus dem Ofen genommen werden. 15 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Die Kekse kühl lagern. So behalten sie die beste Konsistenz. Ich bewahre meine Kekse sogar im Kühlschrank auf, weil sie so fester bleiben. Aber das ist Geschmackssache.

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.