

Kaffee-Schoko-Kekse

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g	Dinkel- oder Weizenmehl
70 g	Haferflocken
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
4 TL	Kaffee-Mandel Würzöl
100 g	Kokosöl
50 g	weiche Butter
80 g	Zartbitterschokolade
50 g	Kokosblütenzucker
50 g	Puderzucker
1	Ei
80 g	Cashewkerne



Zubereitung

Mehl mit Haferflocken, Backpulver, Salz und einem Ei in einer großen Schüssel vermischen. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und darin Butter, Kokosöl, Kaffee-Mandel Würzöl, Kokosblütenzucker und Puderzucker unterrühren und die Masse mit in die große Schüssel geben. Cashewkerne fein hacken und unter den Teig mischen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig portionsweise in den Handflächen rollen, platt drücken und mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen. Wenn der Teig zu flüssig ist, kann er auch mit einem großen Löffel auf dem Backpapier verteilt werden. Circa 10 Minuten backen und im Anschluss gut auskühlen lassen.