



Bewusst genießen..

Chocolate-Cookies mit Kokosblütenzucker

Zutaten

250 g Butter

3 Eier

130 g Kokosblütenzucker

270 g Dinkel-Vollkornmehl

1 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver (ungesüßt)

70 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Zartbitterschokolade, gehackt

Zubereitung

Für 50 Stück:

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C). Butter in einen Topf geben, langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier zusammen mit Kokosblütenzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver darüber sieben. Butter, gemahlene Haselnüsse und 100 g Schokolade untermengen und kneten. Den Teig abgedeckt ca. 2 h kaltstellen.

Vom Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeden Klecks vorsichtig flach drücken und 10–15 min backen. Die fast fertigen Kekse vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Zum Schluss die restliche Schokolade im Wasserbad erhitzen und mit einem kleinen Löffel in Fäden über die Kekse verteilen und fest werden lassen.