



Olivenöl-Knuspersalz-Schoko-Cookie-Sandwiches

Zutaten für die Kekse

30 g Chiasamen

60 ml Wasser

50 g glutenfreie Mehlmischung oder herkömmliches Mehl

70 g Teffmehl

50 g feines Reismehl

60 g Tapiokastärke

75 g Kokosblütenzucker

40 g Kakaopulver

1 Teelöffel Natron

0.5 Teelöffel grobes, keltisches Meersalz

225 ml Olivenöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zutaten für die Schokofüllung

130 g Zartbitterschokolade

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 20

110 g Kokosmus

50 g Dattelsirup

90 g Erdmandelcreme

Zubereitung der Kekse

1.

Heize den Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Mische die Chiasamen und das Wasser zu einem Chia-Ei und lasse es mindestens 10 Minuten quellen.

3.

Mische alle trockenen Zutaten, also die glutenfreie Mehlmischung oder das Mehl, Teffmehl, Reismehl, Tapiokastärke, Kokosblütenzucker, Kakaopulver, Natron und keltisches Meersalz in einer Schüssel.

4.

Rühre das Chia-Ei, Olivenöl, den Vanilleextrakt und Apfelessig sorgfältig unter und knete alles zu einem klebrigen Teig.

5.

Forme mit der Menge die auf einen Esslöffel passt kleine Kugeln und drücke sie auf dem Backblech leicht platt.

6.

Backe deine Kekse für 15 Minuten auf der mittleren Schiene und lasse sie danach auf dem Blech auskühlen.

Zubereitung der Schokofüllung

1.

Bereits während des Backens der Kekse, kannst du die Füllung zubereiten. Hacke dazu die Zartbitter-Schokolade klein und gib sie in eine Schüssel.

2.

Erhitze das Kokosmus mit dem Reissirup und der Haselnusscreme in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze, bis eine cremige Masse entsteht.

3.

Gib die warme Masse auf die Zartbitterschokolade und rühre so lange, bis eine homogene Schokocreme entsteht.

4.

Lasse die Schokoladenfüllung im Kühlschrank etwas abkühlen und fester werden.

Abschluss Cookie Sandwiches

1.

Bestreiche die glatte Seite deiner Olivenöl-Knuspersalz-Kekse mit der Schokoladenfüllung, die du vorher nochmal aufrührst. Setze einen zweiten Keks darauf und fertig sind deine Olivenöl-Knuspersalz-Schoko-Cookie-Sandwiches.