



## Ingwer-Kekse

### Zutaten

120 g Kokosöl

70 g Ingwerwürfel, eingelegt

225 g Mehl

25 g Mandelmehl

80 g Dattelsucker

0.5 Stück(e) abgerieben Schale einer Bio-Zitrone

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

Etwas vegane Zartbitterschokolade zum Verzieren

---

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Portionen:** 1

---

### Zubereitung

1.

Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und  
belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Schmilz das Kokosöl und hacke die Ingwerwürfel grob klein.

3.

Mische alle trockenen Zutaten mit den Ingwerwürfeln in einer Schüssel.

4.

Rühre das flüssige Kokosöl gut unter, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet.

5.

Forme etwa walnussgroße Kugeln aus dem Teig, drücke sie platt und lege sie auf dein Backblech.

6.

Backe deine Ingwer-Kekse etwa 10 Minuten auf der mittleren Schiene und lasse sie anschließend gut abkühlen.

7.

Schmilz die Zartbitterschokolade überm Wasserbad und verziere deine Ingwer-Kekse damit.