



Schoko-Nuss-Kekse

Zutaten

100 g dunkle vegane Schokolade

100 g Pflanzenmargarine

150 g Kokosblütenzucker

1 Stück(e) reife Banane, zerdrückt

2 Messerspitze(n) Vanille, gemahlen

80 g Mandelmehl

100 g Weizen- oder Dinkelmehl

1 Teelöffel Backpulver

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Hacke die Schokolade in grobe Stücke und heize den Backofen bei 180°C Ober- /Unterhitze vor.

2.

Schmilz die Margarine und verrühre sie mit dem Kokosblütenzucker, bis eine fluffige Masse entsteht.

3.

Gib die Vanille und die Banane hinzu und verrühre alles gut miteinander.

4.

Mische das Mehl mit dem Mandelmehl und dem Backpulver und rühre alles unter den Teig.

5.

Rühre zuletzt noch die Schokolade unter den Teig.

6.

Setze mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen des Teigs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Lasse dabei Platz zwischen den Häufchen, die Kekse laufen beim Backen auseinander.

7.

Backe deine Schoko-Nuss-Kekse 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen und lasse sie auf dem Blech auskühlen.