



glutenfreie Cookie-Sandwiches

Zutaten für die Cookies

120 ml Dattelsirup

80 ml Kokosöl, flüssig

1 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Bittermandelessenz

180 g Buchweizenmehl

0.5 Teelöffel Salz

100 g Mandelmehl

Zutaten für die Füllung

150 g vegane Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil

80 ml Kokosmilch

3 Esslöffel Dattelsirup

30 ml Mandeldrink

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Bereite zuerst die Cookies zu. Schlage dazu den Dattelsirup & das flüssige Kokosöl mit Vanilleextrakt & Bittermandelessenz auf, bis es gut verbunden & leicht gallertartig ist.

2.

Siebe das Buchweizenmehl und Salz hinzu und hebe es sorgfältig unter die feuchten Zutaten.

3.

Hebe nun noch das Mandelmehl unter, bis alle Zutaten gut verbunden sind & der Teig dicht & klebrig wird. Eventuell geht das am Ende mit den Händen leichter.

4.

Stelle den Teig abgedeckt für etwa eine Stunde in den Kühlschrank.

5.

Heize den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und kleide ein Backblech mit Backpapier aus.

6.

Forme aus dem Teig 40 gleichmäßige Portionen, setze die Teigbällchen mit Abstand auf das Blech & drücke die Bällchen platt. Backe die Cookies für etwa 15-18 Minuten und lasse sie

vollständig auskühlen.

7.

Bereite in der Zwischenzeit die Schoko-Füllung vor, indem du die Schokolade grob hackst & mit der Kokosmilch über dem Wasserbad schmilzt.

8.

Nimm die Schokocreme vom Herd, rühre Dattelsirup und Mandeldrink unter und verrühre alle Zutaten zu einer cremigen Ganache.

9.

Stelle die Schokocreme abgedeckt in den Kühlschrank, bis sie abgekühlt & ausgehärtet ist.

10.

Streiche einen Teelöffel der Schokocreme auf einen Cookie, toppe ihn mit einem zweiten Cookie & genieße dein Cookie-Sandwich.