



gefüllte glutenfreie Schoko-Kekse

Zutaten

- 1 Esslöffel Flohsamenschalen
- 3 Esslöffel Wasser
- 300 g helle, glutenfreie Mehlmischung
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 0.5 Teelöffel Backpulver
- 150 g Kokosblütenzucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 200 g Pflanzenmargarine
- 200 g veganes Marzipan
- 150 g veganes Nougat

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

2.

Mische die Flohsamenschalen mit 3 EL Wasser in einer kleinen Schale und lasse sie rund 15 Minuten quellen.

3.

Mische alle trockenen Zutaten in einer Schüssel, gib die Flohsamenschalen-Masse und die kalte Pflanzenmargarine hinzu.

4.

Knete den Teig mit den Knethaken zu einem festen Teig; das dauert eine kleine Weile.

5.

Teile den Teig und rolle ihn in 2 Rollen. Schneide ihn anschließend in gleichgroße Scheiben.

6.

Schneide das Marzipan und das Nougat in kleine Stücke.

7.

Nimm ein Stückchen Marzipan, presse es mit dem Handballen platt und packe ein Stückchen Nougat darin ein.

8.

Nimm dir eine Scheibe Teig, presse auch diese mit dem Handballen platt, packe das Nougat-Marzipan-Päckchen hinein

und lege eine zweite, platt gepresste Scheibe Teig darauf.

9.

Verschließe den Keks und lege ihn auf das Backblech.

10.

Wenn du alle Kekse eingepackt hast, kommen sie für 15 Minuten in den Ofen. Lass sie aber unbedingt abkühlen, bevor du sie vernaschst, sie härten nämlich noch etwas aus.