



Haselnuss-Kekse mit Schokofüllung

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 30 minutes
Total time: 55 minutes

👤 Portions: 5

Zutaten für 27 Kekse (1,5-2 Bleche)

Für den Keksteig

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 160 g Dinkelmehl Type 630 + reichlich Mehl für die Arbeitsfläche
- 80 ml Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 40 g Margarine in kleine Flöckchen geschnitten
- Zum Bestreichen der Kekse im Ofen: 2 EL Pflanzendrink vermischt mit 1 EL Ahornsirup + einer Prise Zimt

Für die Schoko-Füllung

- 1 großer EL Cashewmus (ca. 38 g)
- 2 EL Kakaopulver (ich benutze schwach entöltes)
- 3 Medjoul-Datteln (45 g)
- 2 EL Ahornsirup
- Eine Prise Salz

Zubereitung (20 Minuten Zubereitungszeit + 13-15 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Die für den Keksteig angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig kneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entsteht. Gebt dabei soviel Mehl hinzu, bis der Teig schön gleichmäßig und nicht mehr zu klebrig ist.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse austechen. Die Hälfte der ausgestochenen Kekse mittig mit einer kleineren Form (z.B. Herzform) nochmals ausstechen.
4. Den Vorgang so oft wiederholen, bis alle Keksböden und Keksobenseiten ausgestochen sind. Die Kekse auf das mit Backpapier belegte Blech legen und bei 180 Grad 13-15 Minuten backen. 2 EL Pflanzendrink, 1 EL Ahornsirup und eine kleine Prise Zimt miteinander verrühren und die Kekse nach fünf Minuten Backzeit damit bestreichen.
5. Da der Teig für 1,5-2 Bleche reicht, den Backvorgang ein zweites Mal wiederholen.
6. Achtung: Die Kekse werden ganz zum Schluss schnell dunkel. Ich empfehle bei 180 Grad eine Backzeit von 13 Minuten, aber das kann je nach Ofentyp und -alter leicht variieren. Lasst die Kekse bitte nicht so lange im Ofen, bis sie dunkel sind, sondern nehmt sie raus, wenn sie eine leicht bräunliche Färbung annehmen. Denn sie ziehen noch etwas nach. Wichtig: Wenn Ihr die Kekse aus dem Ofen holt, nehmt sie bitte sofort vom heißen Blech herunter, damit sie nicht zu stark nachbräunen.
7. Für die Schoko-Füllung alle dafür angegebenen Zutaten mit 1-2 TL Wasser in einem Mixer zu einer klebrigen Schokomasse pürieren. Schokofüllung portionsweise mit einem Teelöffel auf jede Keksunterseite geben. Dann den Schokoklecks mit einem befeuchteten Finger etwas glatt streichen und die Keksobenseite auflegen und andrücken.

Kekse in einer mit Backpapier ausgelegten Dose aufbewahren.

Tipp: Wenn zum Schluss nur noch wenig Teig übrig ist, steche ich zusätzlich kleine Herzen aus. In der Mischung mit den gefüllten Haselnuss-Keksen sehen sie extrem niedlich aus.