



BROWNIE-KEKSE

Für ca. 26 Stück:

200 g gemahlene Mandeln
20 g Tapiokastärke
30 g ungesüßtes Kakaopulver
1/4 TL Salz
80 g Mandelmus (alternativ:
Tahini)
100 ml Ahornsirup, Grad A oder C
ein paar Tropfen Bittermandelöl
60 g Zartbitterschokolade,
gehackt

Zeitaufwand:
ca. 30 Minuten

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Schüssel alle Zutaten glatt vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und teelöffelgroße Portionen des Teigs entnehmen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf das Backpapier legen und nur leicht flach drücken.

Die Kekse ca. 8–10 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sind die Kekse noch weich. Sie werden beim Abkühlen etwas härter.

Die Kekse 10 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, dann auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.

Die Kekse luftdicht verschlossen bei Zimmertemperatur aufbewahren.