

Rohe Himbeermarmeladen- Kekse



ZUBEREITUNG

Für die Himbeer- und Chia-Marmelade

Für die Himbeer-Chia-Konfitüre pürieren Sie die Himbeeren und den Ahornsirup in einem Mixer oder zerdrücken sie mit einer Gabel so lange bis Sie eine glatte Masse ergeben.

Füllen Sie die Marmelade in ein Glas und mischen Sie die Chiasamen unter. Nach etwa einer Stunde im Kühlschrank ist die Marmelade fertig.

Für die Kokosnuss-Füllung

Für die Kokosnuss-Füllung mischen Sie die Kokosmilch, den Ahornsirup und die Vanille in einer Schüssel. Stellen Sie die Creme mindestens 30 Min lang in den Kühlschrank – bis sie fest genug ist, um ihre Form zu behalten.

ZUTATEN

für ca. 10 Kekse

Für die Himbeer- und Chia-Marmelade

Für ca. 150 g

120 g Himbeeren,
aufgetaut oder
frisch

30 g Ahornsirup

30 g Chiasamen

Für die Kokosnuss-Füllung

200 g Kokosnussmilch
aus der Dose, nur
der dicke Teil

30 ml Ahornsirup

½ Stück Bourbonvanille

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für die Kekse

Für die Kekse mixen Sie die Haferflocken und das Salz mit der Küchenmaschine, bis eine mehlig Konsistenz erreicht ist.

Fügen Sie die Datteln und das Mandelmus hinzu und mixen Sie so lange bis der Teig glatt ist. Mit einem Nudelholz können Sie den Teig nun zwischen zwei Blättern Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen.

Stechen Sie mit Ausstechformen Kreise aus und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier. Diese beiden Schritte wiederholen Sie, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Sie sollten etwa 20 Kekse erhalten.

Im nächsten Schritt geben Sie mit einem Dessertlöffel die Kokosnusscreme auf die Hälfte der Kekse und dann 1 TL Chia-Marmelade.

Geben Sie nun die zweite Kekshälfte auf die gefüllten Haferflockenplätzchen und achten Sie darauf, dass Sie nicht zu fest drücken, damit die Füllung nicht an den Seiten herausläuft.

Legen Sie die Kekse zum Aushärten für 30 Min bis 1 Std in den Gefrierschrank.

Zum Abschluss schmelzen Sie die Schokolade mit Hilfe eines Wasserbads und rühren gelegentlich um.

Tauchen Sie die Kekse mit einem Löffel vollständig in die Schokolade und lassen Sie die überschüssige Schokolade abtropfen, bevor Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, damit die Schokolade fest wird.

Dekorieren Sie die Kekse nach Wahl, anschliessend können sie serviert werden.

Für die Kekse

180 g Haferflocken

½ TL Rosa Himalayasalz

15 Medjool-Datteln,
entsteint
(ca. 360 g)

50 g Mandelmus

Für die Kuvertüre

200 g Schokolade, 75-
80%,
Rohkostqualität

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Info:

Diese Kekse schmecken am besten, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. In einem luftdichten Behälter halten sich die Kekse bis zu 5 Tagen im Kühlschrank.

Sie können auch eingefroren werden. Lassen Sie die gefrorenen Leckerbissen in diesem Falle vor dem Servieren ein paar Stunden bei Raumtemperatur stehen.

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
