

Schokoladen-Rohkost- Kokostaler



ZUBEREITUNG

Für den Boden die Haferflocken in die Küchenmaschine geben und mixen, bis feine Krümel entstanden sind.

Fügen Sie das Kakaopulver und das Salz hinzu und mixen Sie erneut. Im Anschluss geben Sie die Datteln hinzu und pürieren bis ein glatter Teig entsteht.

Zum Schluss einzeln Esslöffel von der Kokosmilch hinzufügen. Prüfen Sie die Konsistenz der Mischung, sie sollte zwischen den Fingern kleben. Je nach gewünschter Konsistenz können Sie mehr oder weniger Kokosmilch verwenden.

Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und mit einer Ausstechform runde Plätzchen ausstechen.

Für die Füllung geben Sie die Kokosnusscreme in eine hitzebeständige Schüssel und schmelzen sie in einem Topf mit kochendem Wasser. Fügen Sie als nächstes Ahornsirup und Vanille hinzu und vermischen Sie alles gut miteinander.

ZUTATEN

für 12 Stück

125 g Haferflocken

50 g Rohkakaopulver

½ TL Meersalz

10 Medjool-Datteln,
entkernt

50 ml Kokosnussmilch

160 g Kokosnusscreme

1 TL Bourbonvanille

25 ml Ahornsirup

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Sie können die Kokoscreme zwischen 2 Bögen Backpapier legen und etwa einen halben Zentimeter hoch ausrollen.

Zum Festwerden 30 Min in den Gefrierschrank legen. Mit der gleichen Ausstechform, wie Sie sie zuvor verwendet haben, stechen Sie nun runde Scheiben aus der Kokoscreme aus und verteilen sie vorsichtig auf die Kekshälften.

Decken Sie die Hälften nun mit einer zweiten Scheibe der Schokoladenkekse zu und formen so daraus die berühmten Doppelkekse "Oreo".

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
