

# DALEO SCHOKO-KOKOS-KEKSE

**BACKZEIT:** | **VORBEREITUNG:**  
ca. 15 Minuten | ca. 30 Minuten



## ZUTATEN

- ✗ 2 Bio-Eier (Zimmertemperatur)
- ✗ 100 g Kokosöl
- ✗ 200 g gemahlene Mandeln
- ✗ 100 g Kokosraspel
- ✗ 100 g Kokosblütenzucker
- ✗ 70 g geschroteter Leinsamen
- ✗ 1½ TL Weinsteinbackpulver
- ✗ 80 g Schokolade (80%)

## ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor und belege die Form mit einem Backpapier.

Die Kokosraspel, gemahlene Mandeln, Kokosblütenzucker, geschroteten Leinsamen und Backpulver vermischen.

Die Eier und das geschmolzene Kokosöl miteinander verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten zu der Ei-Kokosölmasse geben und verrühren.

Die Schokolade klein hacken und unter den Teig heben. Anschließend mit feuchten Händen den Teig in kleine Kugeln formen und zu flachen Keksscheiben drücken und auf das Backblech legen. Achtung: Nicht zu eng, da die Kekse beim Backen auseinander gehen.

Für ca. 15 Minuten backen.

**TIPP:** Die Eier in einer Schale mit warmen Wasser auf Zimmertemperatur bringen. Bei der Verwendung von kalten Eiern wird das Kokosöl sonst hart.

Inspirationsquelle: <https://bit.ly/2X3GjbW>

 Leinsamen enthalten Mangan, Vitamin B<sub>1</sub> sowie Magnesium und regen die Verdauung an. Kokosblütenzucker ist reich an Mineralien, Antioxidantien und lässt den Blutzuckerspiegel nicht ansteigen.

 [www.nicapur.com](http://www.nicapur.com)  [office@nicapur.com](mailto:office@nicapur.com)

 [www.instagram.com/nicapurvollerleben/](https://www.instagram.com/nicapurvollerleben/)  [www.facebook.com/nicapurvollerleben/](https://www.facebook.com/nicapurvollerleben/)  [www.pinterest.at/nicapur/](https://www.pinterest.at/nicapur/)