

Verzauberte Kakao Sandtaler

Ergibt: 16 Kekse | Zubereitungszeit: 15 Min. | Gesamtzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 120 g Datteln(Medjool-Datteln)
- 2,5 EL Kakaopulver
- 115 g Butter Zimmertemp.
- Mark aus einer ¼ Vanilleschote
- 60 g Buchweizenmehl
- 50 g Hafermehl
- ½ TL Backpulver
- ½ Tasse Espresso
- 80 g ungesüßte Schokolade (100 % ganz fein gehackt)
- Meersalz zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Datteln, Kakaopulver, Butter und Vanillemark in einem Mixer zu einer Paste pürieren.
2. Anschließend Mehl, Backpulver und Espresso hinzugeben und die Masse weiter verrühren, bis eine glatte und zähe Konsistenz entsteht.
3. Dann die fein gehackte Schokolade unterheben.
4. Den Teig in zwei längliche Rollen formen (ca. 3 cm Durchmesser und ca. 25 cm Länge), in Backpapier einrollen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
5. Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Ggf. die Stücke wieder etwas rund formen, auf ein Backblech legen und mit etwas Meersalz bestreuen.

7. Die Kekse in den vorgeheizten Ofen (180 °C Umluft) schieben.
8. 10 Minuten backen und anschließend unbedingt auskühlen lassen, damit sie nicht auseinanderfallen!

Viel Freude und guten Appetit - Eure Friedericke!