

**Rezept von Sabine Zettl**

**Kekse**

**Schoko Mandeltaler:**

Zutaten für 20 Stück: 100 g Schokolade (Vollmilch oder Weiße), 50 g Mandelstifte, 50 g Haselnüsse (grob gehackt), 2 TL Kokosfett.

Zubereitung:

Die Schokolade grob zerkleinern. Unter Rühren bei milder Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Mandeln und Nüsse ohne Fettzugabe in einer heißen Pfanne rösten, bis sie zart duften. Das Kokosfett in der flüssigen Schokolade auflösen, Mandeln und Nüsse untermischen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kurz in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

**Apfel-Dinkelkekse:**

Zutaten: 200 g Dinkelmehl (Typ 630), 130 g Butter, 6 EL Agavendicksaft, 1 Prise Kakao, 120 g geraspelte Äpfel (ca. 2 kleine Äpfel)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Das Dinkelmehl in eine Schüssel geben und mit einer Prise Kakao mischen. Butter und Agavendicksaft hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die geraspelten Äpfel in den Teig einarbeiten. Der Teig bleibt geschmeidig und erinnert fast an einen Hefeteig. Trotzdem lässt er sich zum Ausstechen von Keksen sehr gut ausrollen. Den Teig am besten für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Den Teig immer wieder zusammenkneten und erneut ausrollen. Kekse ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen, bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Kekse bleiben sehr hell, sind aber trotzdem knusprig und nicht zu hart.