

## DATTEL - VOLLKORNKEKSE

Nicht zu süß – schnell – einfach

Ca. 30 Kekse

### Zutaten:

80g Datteln, getrocknet, ohne Stein  
200g gemahlene Haselnüsse  
225g Bio-Dinkel-Vollkornmehl  
50g Chiasamen  
150g Honig  
50g Bio-Kokosöl  
2 Eier  
50g Dunkle Schokolade mind. 70%  
1 TL Zimt  
1 Bourbon-Vanillezucker  
Prise Salz



### Zubereitung:

- Datteln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und etwa 5 Minuten stehen lassen – danach abseihen und mit einem Blitzhacker zerkleinern
- Die Datteln mit den Nüssen, Eiern, Chiasamen, Mehl und Gewürze vermengen
- Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden und zur Masse geben
- Zu einem glatten Teig verarbeiten
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen – etwas flach drücken
- Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Umluft etwa 10-15 Minuten backen
- Aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen
- In einem gut verschlossenen Gefäß, kühl gelagert, ca. 10-14 Tage haltbar

### TIPP:

Die kalten Kekse können mit geschmolzener 70%iger dunklen Schokolade verziert werden

**VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!**