

## Schwierigkeitsgrad



PRO PORTION

KALORIEN  
3348 kcal

KOHLHYDRATE  
321,3 g

FETT  
188,0 g

EIWEISS  
139,6 g

BALLASTSTOFFE  
62,6 g

# Schoko-Kekse

## Zubereitung (60 Min.)

1. Mandelmehl, Haferflocken, Xylit und Backpulver mischen.
2. Butter und 50 ml Wasser hinzufügen und alles verrühren. Teig zu einer Kugel formen und für ca. 40 Minuten kalt stellen.
3. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Teig ausrollen und ca. 30 Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 10 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Sahne verrühren.
5. Kekse mit etwas Schokolade bestreichen und je zwei Kekse aufeinander setzen. Nach Belieben noch mit Schokolade und Nüssen verzieren.

---

**Tipp!** Ergibt ca. 15 Stück. Nährwert pro Stück:  
223 kcal, 21,4 g Kohlenhydrate, 9,3 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 4,1 g Ballaststoffe

---

## Zutaten

200 g Mandelmehl  
100 g Haferflocken  
150 g Xylit (Birkenzucker)  
1 TL Backpulver  
100 g Butter  
200 g Zartbitterschokolade  
50 ml Schlagsahne 30 % Fett,  
flüssig