

# Gesunde Doppeldecker-Schoko-Jausenkekse

Brauchst du Inspiration für eine gesunde, aber dennoch leckere und kinderfreundliche Jause? Dann bist du hier genau richtig. Die Kekse sind gesund, energiereich und schmecken auch Kindern. Durch die cremige Schokoladenfülle und die knusprige Hülle sind sie nicht nur ideal für eine kleine Pause zwischen durch zu Hause, sondern sie passen auch in jede Jausenbox und sind dadurch ideal zum mitnehmen geeignet.



## Zutaten

### Für die Kekse

- 100g gemahlene Haferflocken
- 100g gemahlene Mandeln
- 80g Dinkelmehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 70g Kokosöl
- 50g Mandelmus
- 80g Reissirup
- ¼ TL Vanilleextrakt

### Für die Füllung

- 85g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosöl
- 50ml Milch
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180C° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Haferflocken, Mandeln, Dinkelmehl, Backpulver und Salz vermischen.

2. Kokosöl erhitzen. Mit dem Mandelmus, Reissirup und der Vanille verquirlen. Zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig kneten. Ist der Teig etwas zu bröselig kann man etwas Wasser dazugeben.

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 0,5 cm. dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Die Zartbitterschokolade hacken. Das Kokosöl und die Milch erhitzen, über die Schokolade gießen und alles glatt rühren. Die Masse etwas erkalten lassen

5. Wenn die Kekse ausgekühlt sind ca. 1 TL Schokoladen-Masse auf ein Keks geben und einen weiteren darauf setzen.

