

PORTIONEN

12

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

DOPPELKEKS FÜR ALLE

Kekse! Kennst Du das noch aus der Sesamstraße? Das Krümmelmonster erklärt, was ihm im Leben gaaaanz wichtig ist....genau: Kekse! Das hier sind dann auch nicht nur einfach Kekse, sondern Doppelkekse mit einer leckeren Schicht **zuckerfreie Schokolade** dazwischen. Die erinnern Dich sicher an eine bekannte Keksrolle.

Und wie isst Du die? Machst Du den Deckel ab und leckst dann erst mal die Schoki vom Keks? Oder so wie ich, vom Rand her rund herum und dann nach innen, so dass das beste – also der Teil vom Doppelkeks in der Mitte übrig bleibt, auf dem die meiste Schokolade ist? Daher meine Forderung: Doppelkekse für alle!

Ich seh' schon, wir verstehen uns. Ich verabschiede mich jetzt in die Küche, ich brauche Kekse!

ZUTATEN

Für den Keksteig:

- 100 g Butter
- 1 Ei und
- 100 g **Xylit** pulverisiert (oder ca. 120 g pulverisiertes **Erythrit**)
- 50 g Mandelmehl,
- 20 g **Süßlupinenmehl**
- 25 g **Proteinpulver**
- 1 Prise Salz,
- 1/2 TL Guarkernmehl oder 1 Messerspitze **Xanthan**
- 1/2 TL Natron oder 1 TL **geeignetes Backpulver**



Bist Du auch so ein Krümmelmonster? Doppelkekse-Alarm!

Für die Füllung:

- 1 Tafel **zuckerfreie Schokolade**
- 1 TL Butter oder Kokosöl



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

SCHRITT 2

Butter, Ei und Süße (Xylit oder Erythrit) zusammen schaumig schlagen.

SCHRITT 3

Die trockenen Zutaten untereinander mischen und der Butter-Ei-Masse zufügen. Zu einem homogenen und knetbaren Teig rühren.

SCHRITT 4

Zwischen zwei Lagen Backpapier oder Dauerbackfolien ausrollen, danach mit einem Ausstecher oder anderen Gegenstand (so ein kleines Schnapsgläschen geht auch super) die Keksböden ausstechen und mit einer Gabel jeweils einstechen.

SCHRITT 5

Jetzt für ca. 10 min in den Backofen. Bitte im Auge behalten, so dass sie nicht zu dunkel werden.

SCHRITT 6

Nach dem Backen, die Keksböden gut auskühlen lassen. Die Kekse werden erst fest, wenn sie abgekühlt sind, also hab ein wenig Geduld.

Die **zuckerfreie Schokolade** mit etwas Butter oder Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen und dann auf der Hälfte der Keksböden verteilen, danach den 2. Keksboden jeweils als Deckel darüber legen und leicht andrücken.

Jetzt nur noch warten, bis die Schokolade wieder fest geworden ist und genießen.