

KUCHENGLÜCK

"Softcake" Kekse



KOMEKO



ZUTATEN (Menge für 12-14 Kekse)

50 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
1 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier (Gr. M)
100 g	Apfelmark (ungesüßt)
4 TL	Olivenöl (oder neutrales Öl)
120 g	Kuvertüre, zartbitter
2 TL	Kokosnussöl
12-14 TL	Konfitüre (je nach Geschmack)



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Biskuitboden das KOMEKO Kuchenglück Mehl, Backpulver, Eier, Apfelmark und Olivenöl in einer Schüssel gut mit einem Handmixer verrühren.
3. Die Masse etwa 1 cm hoch in eine Tartelette- oder Muffinform füllen (je nach Größe der Form kann die Menge der Kekse variieren).
4. Die Kekse 10 min. im vorgeheizten Ofen backen. Vollständig abkühlen lassen, bevor Schritt 6 durchgeführt wird.
5. Kuvertüre mit dem Kokosnussöl schmelzen.
6. 1 TL Konfitüre in die Mitte jedes Keks geben und mit 2 TL Schokolade überziehen (siehe Bilder).
7. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen.



Die Kekse können einige Tage aufbewahrt werden, wenn sie nicht sofort verzehrt werden 😊



glutenfrei



www.komeko.de

