

Rezept

Chocolate Chip Cookies – Rohe Schokokekse

Ein Rezept von Chocolate Chip Cookies – Rohe Schokokekse, am 12.06.2026

Zutaten

Für die Chocolate Chips:

150 g Cashewnüsse	100 g Agavendicksaft
1 Msp. Vanillepulver	Salz
40 g Kakaopulver	

Für die Kekse:

250 g Mandeln	30 g Leinsamen
15 g Buchweizen	25 g Kokosblütenzucker
200 g Haselnüsse	1 Msp. Vanillepulver
Salz	100 g Agavendicksaft
25 g Kakaonibs	

Außerdem:

Einwegspritzebeutel	runder Ausstecher (8 cm Ø)
---------------------	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt ca. 6 Wochen

Zubereitung

1. Für die Chocolate Chips die Cashewnüsse im Blitzhacker fein mahlen und in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft, dem Vanillepulver, 1 Prise Salz und dem Kakaopulver mischen. Die Masse in einen Einwegspritzebeutel (oder einen Gefrierbeutel) füllen und im Kühlschrank etwa 2 Std. ruhen lassen.
2. Eine kleine Spitze vom Spritzebeutel abschneiden, die Schokomasse in kleinen Tropfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Choco Chips im Backofen bei 60° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 15 Std. oder im Dörrgerät bei 58° etwa 18 Std. trocknen lassen.
3. Für die Kekse die Mandeln im Blitzhacker fein mahlen und in eine Schüssel geben. Den Leinsamen, den Buchweizen und den Kokosblütenzucker ebenfalls im Blitzhacker fein mahlen und zu den Mandeln geben. Die Haselnüsse im Blender so lange mixen, bis eine Creme entsteht. Die Mandelmischung mit der Haselnusscreme, dem Vanillepulver und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten. Zum Schluss den Agavendicksaft, die Kakaonibs und 2 EL Wasser unterkneten. Den Teig etwa 1 Std. ruhen lassen.

4. Jeweils eine kleine Portion Teig gleichmäßig in einem runden Ausstecher verteilen und festdrücken. Den Ausstecher entfernen und jeweils ein paar Choco Chips kreisförmig auf den Teigkreis drücken. Die Cookies im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 10 Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 12 Std. trocknen lassen. Die Kekse wenden und das Backpapier entfernen. Die Cookies im Backofen etwa 8 Std. oder im Dörrgerät etwa 10 Std. weiter trocknen. Sie sind in einer verschlossenen Box im Kühlschrank etwa 6 Wochen haltbar.