

Kaffee-Walnuss-Kekse (glutenfrei)

Gesamtzeit **15 Min.**

ZUTATEN

200 g	70% Schokolade
120 g	glutenfreies Mehl
40	geriebene Mandeln
0,75 TL	Natron
110 g	Butter
160 g	Zucker
1 TL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
4 EL	Kalter Kaffee
50 g	Walnüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Schritt 2

Schokolade klein hacken. Schokolade auf einem warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Schokolade sollte beim Schmelzen auf keinen Fall eine Temperatur von 40 Grad übersteigen.

Schritt 3

Mehl, geriebene Mandeln und Natron in einer Schüssel verrühren.

Schritt 4

Butter, Zucker, Sojasauce und Kaffee in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Nach und nach die Mehlmischung hinzugeben.

Schritt 5

Die Hälfte der Walnüsse hacken. 2/3 der Schokolade und die gehackten Walnüsse ebenfalls unter den Teig rühren und alles gut vermengen. Falls der Teig etwas zu flüssig ist, noch mehr geriebene Mandeln oder gehackte Walnüsse dazu geben.

Schritt 6

Ca. jeweils 1 EL Teig portionsweise in runde Kekse formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und eine Walnusshälfte drauflegen.

Schritt 7

Kekse in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 7 Minuten goldbraun backen.

Schritt 8

Kekse etwas auskühlen lassen und zur Hälfte mit der restlichen Schokolade garnieren.