



## Schokoladen-Rosmarin-Kekse

200 g gemahlene Mandeln

60 g Tapiokastärke oder Maisstärke

60 g rohes Kakaopulver ungesüßt

2 TL Zimt

2 EL frischer Rosmarin, gehackt

½ TL Salz

100 g Kokosöl

120 ml Ahornsirup

In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Kekse mit einem Mixer vermischen. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, flach drücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Esslöffelgroße Portionen des Teigs entnehmen und zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und flach drücken. 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen. Die Kekse auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben verzieren