



Vegane iChoc Jaffa Cakes

Zutaten

Für 12 Kekse

Für den Biskuit:

- 60 g Mandelmehl
- 40 g (glutenfreies) Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 60 g ungesüßtes Apfelmus (Apfelmark)
- 30 g Ahornsirup
- 1 TL Abrieb einer Bio-Orange
- ½ TL natürliches Vanille-Extrakt (bio)
- 60 ml Pflanzendrink

Für das Orangengelee:

- 120 ml Orangensaft
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Abrieb einer Bio-Orange
- 1 TL Apfelpektin oder Agar Agar

Für den Überzug:

- 200 g iChoc Almond Orange

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben und vermengen.
2. Die feuchten Zutaten in einer anderen Schüssel separat verrühren.
3. Die feuchten Zutaten langsam zu den trockenen geben und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und ein Muffinblech (am besten aus Silikon) leicht einfetten.
5. In jede der 12 Mulden etwa einen gehäuften Esslöffel Teig geben, bis dieser verbraucht ist.
6. Im Ofen für etwa 8 – 10 Minuten backen. Die Biskuits nach dem Backen aus den Mulden lösen und zum Abkühlen beiseite stellen.
7. In der Zwischenzeit das Orangengelee zubereiten. Dazu alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Bei reduzierter Hitze noch 1 – 2 Minuten weiter köcheln lassen. 12 kleine Portionen Gelee in die Mulden des gereinigten Muffinblechs oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zum Abkühlen für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Nach dem Festwerden auf jeden Biskuit einen Geleetropfen setzen.
9. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und jeden Keks damit übergießen. Zum Festigen noch einmal kurz in den Kühlschrank zurücksetzen.