



## iChoc Chocolate Chip Cookies

### Zutaten

Für 10 - 12 Kekse

- 70 g iChoc White Vanilla
- 80 ml Kokosöl
- 80 ml Ahornsirup
- 30 ml Kokosmilch
- 60 g Kokosblütenzucker
- ½ TL Salz
- 250 g glutenfreie Haferflocken
- 1 TL Vanille, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- Meersalz

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken, das Kokosöl schmelzen und die Haferflocken zu Mehl mahlen.
2. Alle Zutaten bis auf die Schokolade in eine große Schüssel geben und mit einem Löffel gut vermischen. Anschließend die Schokolade unterheben.
3. Esslöffelweise den Teig mit je 3 cm Abstand auf das Backblech geben. Die rohen Kekse mit etwas Meersalz bestreuen und 10 - 12 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.

**Tipp:** Die Kekse halten sich in einer luftdichten Box bei Zimmertemperatur bis zu 5 Tage.