

## Vegane Haselnuss-Espresso-Cookies



### Zutaten

Für 25 Stück

#### Für die Cookies

150 g vegane Butter oder Margarine  
100 g Kokosblütenzucker  
225 g Dinkelmehl, Type 630  
50 g gemahlene Haselnüsse  
2 TL Instant-Espresso  
1 EL Weinstein-Backpulver  
100 g gehackte Haselnüsse

#### Für die Creme

120 g iChoc White Barista Schokolade  
50 g Kokosmilch

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Die vegane Butter oder Margarine mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Espresso und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Aus dem Teig 50 gleichgroße Kugeln formen. Nacheinander in den gehackten Haselnüssen wälzen, leicht plattdrücken und mit etwas Abstand auf den Blechen verteilen. Nacheinander für ca. 12 Minuten backen, anschließend komplett abkühlen lassen.
4. Für die Creme die Schokolade fein hacken und in eine Glas- oder Metallschüssel geben. Die Kokosmilch in einem kleinen Topf bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und über die Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, dann unter Rühren komplett schmelzen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
5. Die Hälfte der Cookies mit der Unterseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Creme in einen Spritzbeutel füllen (alternativ einen kleinen Löffel verwenden) und je ca. 1 gehäuften Teelöffel Creme auf die Mitte der Cookies platzieren. Die Hälften zum Schluss mit einem zweiten Cookie belegen und leicht andrücken.