



Alfajores mit weißer Schokolade



Zutaten

Für 25 Alfajores

Für den Teig

100 g Dinkelmehl Type 630
100 g Maisstärke
50 g gemahlene, blanchierte Mandeln
70 g (Rohroh-) Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
½ TL Vanillemark
1 TL Zitronenabrieb
100 g vegane Butter / Margarine
20 ml kalter Mandeldrink

Für die Karamelfüllung

200 g Medjoul-Datteln (entkernt)
80 g braunes Mandelmus
20 g Ahornsirup
20 g Kokosöl (flüssig)
¼ TL Vanillemark
1 Prise Salz

Für den Guss

240 g iChoc White Vanilla Schokolade
1-2 TL Kokosöl (bei Bedarf)

Zubereitung

- 1.** Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die vegane Butter oder Margarine in kleinen Stücken zugeben und alles kurz kneten.
- 2.** Mandeldrink zugeben und so kurz wie möglich weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zur Kugel rollen, abdecken und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Alternativ über Nacht kühlstellen und den Teig 30-60 Minuten vor dem Backen herausholen, damit er nicht zu hart ist.
- 3.** Währenddessen für das Karamell alle Zutaten in der Küchenmaschine pürieren. Am besten erst die Datteln und dann alles zusammen so kurz wie möglich mixen, da sich das Fett von der Masse trennen kann, wenn diese zu heiß wird. Sollte das passieren: überschüssiges Öl einfach mit einem Küchentuch abtupfen, abdecken und ebenfalls in den Kühlschrank legen.

- 4.** Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig etwa 0,6 cm – 0,7 cm dick ausrollen und insgesamt 50 runde Plätzchen (Ø ca. 3,7 cm) ausstechen.
- 5.** Kekse mit etwas Abstand auf den Blechen platzieren, für ca. 8 Minuten backen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Die Kekse bleiben dabei sehr hell.
- 6.** Nun die weiße Schokolade sehr fein hacken und im Wasserbad vorsichtig und langsam schmelzen. Wird die Schokolade nicht flüssig genug, 1-2 TL Kokosöl zugeben.
- 7.** Die Karamellmasse in 25 gleichgroße, etwa haselnussgroße Portionen aufteilen. Jeweils zu Kugeln rollen und leicht plattdrücken. Dann immer eine davon zwischen zwei Keksen platzieren und diese sanft zusammendrücken, bis die Füllung gleichmäßig verteilt ist.
- 8.** Anschließend jeden Doppelkeks komplett in die geschmolzene weiße Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf ein mit Pergamentpapier belegtes Brett setzen. Im Kühlschrank festwerden lassen.