

## Mandelkekse ohne Mehl

### Zutaten

55g Mandelmus

120g Agavendicksaft (oder anderer Sirup)

125g Mandeln gemahlen

50g Stärke

1 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

Optional: 1 Teelöffel Mandelaroma

Etwas Marmelade (Sorte nach Geschmack)



### Zubereitung

- Heizt den Ofen auf 170°C Umluft vor.
- Fügt 55g Mandelmus zusammen mit 120g Agavendicksaft, dem ¼ Teelöffel Salz und optional mit einem Teelöffel Mandelaroma zusammen in eine große Schüssel.
- Vermengt die Masse bis das Salz sich aufgelöst hat.
- Fügt in dieselbe Schüssel nun die 125g gemahlene Mandeln, sowie die 50g Stärke und den Teelöffel Backpulver.
- Alles zu einem weichen geschmeidigen Teig verarbeiten. Sei nicht überrascht der Teig ist eher weich und klebrig. Verteile ihn so flach wie möglich in der Schüssel und stelle ihn für 10- 15 min in das Gefrierfach damit er fester wird.
- Nach 10- 15min Kühlung den Teig herausholen und in 2 Teelöffel große Kekse aufteilen. In die Mitte der Kekse mit dem Daumen eine Kuhle drücken und etwas Marmelade darauf geben. Notiz: Klebt der Teig an den Fingern einfach die Finger mit etwas kaltem Wasser benetzen.
- Die Kekse für circa 12-15min bei 170°C Umluft backen. Danach auf dem Backblech abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**