



## **Chocolate Chip Donuts**

**Ergibt 6 Donuts, Backtemperatur 180°C**

### **Zutaten:**

90g gemahlene Mandeln  
5g Flohsamenschalenpulver  
5g Johannisbrotkernmehl  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Stück Vanilleschote ausgekratzt  
60g Kokosöl geschmolzen  
30g gehackte dunkle KEATO Schokolade  
60g Erythrit

### **Herstellung:**

Alle Zutaten verrühren und in die Silikonform füllen. Bei 180°C für ca. 15 Minuten backen.  
Bei Bedarf mit Puder Erythrit abpudern oder in Zartbitter Schokolade tauchen.