



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Kichererbsen-Cookies



Dauer
35 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
12 Cookies

Zutaten

220 g	Kichererbsen (aus dem Glas, Büchse oder Tetrapack)	2 EL	Haselnussmus
70 g	Dinkelvollkornmehl	1 TL	Backpulver
120 g	Dattelsucker	70 g	Schokodrops
100 g	Pflanzenmilch	Optional: 1 Msp Meersalz, 1 Msp Vanille	

Beschreibung

Kichererbsen sind gesunde Hülsenfrüchte mit vielen Nährstoffen. Aber die Verwendung in der Küche beschränkt sich oft auf orientalische Rezepte. Neuerdings findet man immer mehr alternative Verwendungsmöglichkeiten. So auch für süße Zubereitungen wie diese Cookies. Und keine Angst, man schmeckt die Kichererbsen bei diesem Rezept nicht heraus. Probieren Sie es aus!

Zubereitung

Die gekochten Kichererbsen in ein Sieb geben, mit Wasser waschen und abtropfen lassen. Alle Zutaten bis auf die Schokodrops in einen leistungsstarken Mixer oder Food Processor geben. Die Schokodrops unterrühren. Aus dem Teig 12 Cookies formen und auf einem Backblech verteilen. Bei 180° C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten in den Ofen schieben.

