



Blondies mit Erdmandel

Zutaten

1 Esslöffel Chiasamen

50 ml Wasser

200 g Weizenmehl

1 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Salz

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

100 g pflanzliche Margarine

50 g Erdmandelcreme

200 g Dattelsucker

150 ml Pflanzendrink

2 Esslöffel Apfelmus

100 g Zartbitter-Schokodrops

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 55 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mische die Chiasamen mit dem Wasser und stelle sie 10 Minuten zum Quellen beiseite. Heize zudem den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und fette eine quadratische Backform (ca. 25 x 25 cm) ein.

2.

Mische das Mehl mit dem Backpulver, Salz und gemahlener Vanille in einer Schüssel.

3.

Schmilz die pflanzliche Margarine und rühre die Erdmandelcreme unter, bis sich alles gut verbunden hat. Rühre dann den Dattelsucker so lange ein, bis sich alles gut zu einer relativ festen Masse verbunden hat.

4.

Füge die Zucker-Mischung nun zur Mehlmischung hinzu und rühre den Pflanzendrink, das Apfelmus und etwa 2/3 der Schokodrops unter.

5.

Verteile den Teig in der Backform, streiche ihn glatt und streue die restliche Zartbitterschokolade darüber.

6.

Backe deine Blondies mit Erdmandel auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten. Mache vor dem Herausholen aber unbedingt

eine Stäbchenprobe (Holzstäbchen in den Kuchen stechen, wenn es sauber wieder herauskommt, sind die durch).

7.

Lasse deine Blondies in der Form auskühlen und schneide sie anschließend in eine handgerechte Größe.