



Schoko-Cookies mit Erdnüssen

Zutaten

70 g Erdnüsse (geröstet & gesalzen)

2 Esslöffel Flohsamenschalen

6 Esslöffel warmes Wasser

15 g Kakaopulver

175 g Dinkelmehl

50 g vegane Zartbitterschokolade

100 g vegane Butter-Alternative

50 g Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Zimt

1 Prise(n) Salz

1 Pack Vanillezucker

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Vermische in einer kleinen Schüssel die Flohsamenschalen mit dem warmem Wasser und lasse sie 15 Minuten quellen.

3.

Vermische währenddessen in einer großen Schüssel Dinkelmehl, Kakaopulver, Backpulver, Zimt und Salz.

4.

Gib die vegane Butter-Alternative, den Kokosblütenzucker und den Vanillezucker zu den gequollenen Flohsamenschalen und mixe die Zutaten mit einem Handrührgerät cremig.

5.

Gib nach und nach die Mehlmischung hinzu und mische alles zu einem glatten Teig.

6.

Hacke die Erdnüsse und rühre 2/3 davon unter den Teig.

7.

Gib esslöffelweise Teigkleckse mit genügen Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe die Cookies für 15 Minuten.

8.

Brich in der Zwischenzeit die Schokolade in Stücke und schmelz sie über dem Wasserbad.

9.

Lasse die Cookies nach dem Backen kurz Abkühlen und dekoriere sie schließlich mit den restlichen Erdnüssen und der geschmolzenen Schokolade.