



Chocolate Chip Cookies – vegan & glutenfrei

Zutaten

1 Esslöffel geschrotete Leinsamen

75 ml Pflanzendrink

60 g Kokosöl

0.5 Teelöffel Vanille-Extrakt

150 g angekeimte Haferflocken (gemahlen)

80 g Kokosblütenzucker

40 g Erdmandeln gemahlen & geröstet

1 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Natron

1 Prise(n) Salz

30 g vegane Schokoladendrops oder gehackte

Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Erwärme den Pflanzendrink auf niedriger Stufe in einem kleinen Topf und schmilz das Kokosöl darin, bis du eine homogene Flüssigkeit hast – in kaltem Pflanzendrink würde das geschmolzene Kokosöl sonst ausflocken.

2.

Gib nun die geschroteten Leinsamen und den Vanilleextrakt mit der Pflanzendrink-Kokosöl-Mischung in eine kleine Schüssel, vermenge die Zutaten gründlich und lasse die Mischung für ca. 10 Minuten quellen.

3.

Vermahle nun die gekeimten Haferflocken in einem leistungsstarken Mixer oder Food Processor fein. Vermenge das so entstandene Hafermehl in einer zweiten Schüssel mit dem Kokosblütenzucker, den gemahlenen Erdmandeln, Backpulver, Natron und Salz.

4.

Gib anschließend die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten und vermenge alles zu einem geschmeidigen Teig. Dieser ist etwas klebrig.

5.

Hebe etwa 2/3 der Schokodrops oder der gehackten

Zartbitterschokolade unter und stelle den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank.

6.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor und kleide ein Backblech mit Backpapier aus.

7.

Nimm den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühlschrank. Um die Cookies zu formen, nimm je einen Esslöffel Teig ab und forme ihn zu einer Kugel – Keksteig naschen erlaubt!

8.

Setze die Teigkugeln auf das Backblech und drücke sie mit den Fingern kreisrund platt. Wenn du magst, kannst du noch die restlichen Schokoladen-Drops auf der Oberfläche der Cookies verteilen.

9.

Backe die Chocolate Chip Cookies im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten. Nimm die Cookies heraus und lasse sie circa 10 Minuten leicht abkühlen.

Govinda Geheimtipp: Frisch und warm aus dem Ofen und mit einer heißen Tasse Café schmecken die Chocolate Chip Cookies am besten!