



Erdbeer-Blondies mit weißer Schokolade

Zutaten

200 g Maniokmehl

60 g Kokosblütenzucker

180 g Pflanzenmargarine

0.5 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Flohsamenschalen

6 Esslöffel warmes Wasser

150 g vegane weiße Schokolade

1 Pack Vanillezucker

1 Prise(n) keltisches Meersalz

200 g Erdbeeren (frisch oder gefroren)

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 9

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor und kleide eine quadratische Form (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier aus. Vermische die Flohsamenschalen mit dem warmem Wasser und lasse sie für 5 Minuten quellen, so bekommst du ein Flohsamenschalen-Eiersatz. Wasche außerdem die Erdbeeren und schneide sie in kleine Stücke und schmilz die weiße Schokolade über dem Wasserbad und halte sie anschließend warm, damit sie flüssig bleibt.

2.

Schmilz die Pflanzenmargarine bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf.

3.

Mische Maniokmehl, Backpulver und keltisches Meersalz in einer großen Schüssel.

4.

Schlage in einer zweiten Schüssel das Flohsamenschalen-Ei mit Kokosblütenzucker und Vanillezucker schaumig.

5.

Rühre die Pflanzenmargarine und 2/3 der weißen Schokolade unter. Gib anschließend die Mehlmischung hinzu und rühre sie kurz unter.

6.

Hebe anschließend die Erdbeeren vorsichtig unter den Teig.

7.

Gib den Teig in die Form und backe die Erdbeer-Blondies für 30 Minuten auf mittlerer Schiene.

Lasse die Erdbeer-Blondies nach dem Backen kurz auskühlen und verziere sie noch mit der restlichen weißen Schokolade.