

Rezept

Samtweiche Schoko-Cookies

Ein Rezept von Samtweiche Schoko-Cookies, am 26.04.2024

Zutaten

4 EL Chia-Samen	100 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)
2 Dosen schwarze Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)	40 g Kakaopulver
140 g Agavendicksaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 3 g F, 3 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Chia-Samen mit 8 EL kaltem Wasser verrühren und bis zur Verwendung beiseitestellen. Die Schokolade mittelgrob hacken. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Bohnen, Kakaopulver, Agavendicksaft und Chia-Mischung in einen Hochleistungsmixer füllen und zweimal in jeweils ca. 10 Sek. cremig pürieren. Die gehackte Schokolade untermischen.
3. Mit einem Esslöffel Teighäufchen mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen und etwas flach drücken. Die Cookies nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 30 Min. auf dem Blech abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Cookies in eine Glasdose schichten und am besten im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie bis zu 2 Wochen haltbar.