

ZUKUNFTS-REZEPT

KICHERERBSEN COOKIES MIT SCHOKODROPS

Zutaten

- 2 Dosen Kichererbsen gut abgetropft, Flüssigkeit bitte aufbewahren
- 100g Nussmus (z.B. Haselnuss)
- 80g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 60g gemahlene Nüsse
- etwas Flüssigkeit, wie Kichererbsen-Abtropfwasser, falls das Ganze zu fest werden sollte
- 1-2 EL Schokodrops



TIPP!



Hier kann man auch gut Reste verwerten, z.B. Mehl von der selbstgemachten Hafermilch.

Zubereitung

Die Zutaten (außer den Drops) im Mixer, besser aber mit dem Pürierstab zu einer formstabilen Masse verarbeiten. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nun aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem Löffelrücken platt drücken. Die Cookies mit den Schokodrops bestücken (diese leicht in den Teig drücken, sonst schmelzen sie davon). Im Ofen, mittlere Schiene für ca. 20-30 Minuten backen bei 160 °C.