

## Doppeldecker-Cookies mit Chia-Marmelade - vegan, raw & clean

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Cookies

#### Für die Cookies

80 g Kokosflocken  
200 g Cashewkerne  
160 g Mandelmehl  
6 Esslöffel Zuckerrübensirup  
8 Esslöffel Kokosöl

#### Für die Marmelade

390 g gefrorene Himbeeren  
6 Esslöffel Honig  
6 Esslöffel Chia-Samen  
6 Esslöffel Limettensaft

#### Für die Glasur

180 ml Kokosöl  
80 g Kakao  
6 Esslöffel Zuckerrübensirup

#### Besonderes Zubehör

Muffinform  
Food Processor

ein Cookie. Und überhaupt lassen sich die großen Kleinigkeiten einfach so zwischendurch wegsnacken. Sind ja auch nur gute Zutaten drin: Mandelmehl, Himbeeren, Kokosöl, Chia-Samen, ...

- 1 -

Für die Cookies Cashewkerne mit Kokosflocken und Mandelmehl in einen Food Processor geben und zerkleinern. Restliche Zutaten dazugeben und vermischen. Teig auf den Boden einer Muffinform drücken und 20 Minuten in das Gefrierfach geben.

- 2 -

Für die Marmelade alle Zutaten aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen lassen, auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Glasur alle Zutaten miteinander verrühren. Hälfte der Cookies in die Glasur tunken und erneut 20 Minuten ins Gefrierfach geben.

- 4 -

Marmelade auf die Schoko-Cookies streichen und mit den restlichen Cookies bedecken.

Okay - Cookie trifft es vielleicht nicht ganz. Muffin, Törtchen - ja, Törtchen ist das richtige Wort für diese Süßigkeit. Aber - der Boden ist nun mal so knusprig wie