

Chocolate Chip Cookies - vegan & glutenfrei

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Cookies

280 g Walnüsse
140 g Hafermehl
160 g Haferflocken
3/4 Teelöffel Salz
55 g Kokosöl
175 g Zucker
120 ml Mandelmilch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
130 g vegane Zartbitterschokolade
1 Teelöffel Backpulver

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

Ein nussiges Knuspererlebnis - so könnte man diese veganen und glutenfreien Cookies beschreiben. In den Teig kommen pürierte und gehackte Haselnüsse, Hafermehl und Haferflocken. Und - na klar - Zartbitterschokolade. Sonst wären es ja auch keine richtigen Chocolate Chip Cookies, oder?

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen.

- 2 -

220 g Walnüsse in einen Hochleistungsmixer geben und zu Walnussmus pürieren. Hafermehl mit Backpulver und Salz mischen, beiseitestellen.

- 3 -

Walnussmus mit Kokosöl, Mandelmilch, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Trockene Zutaten dazugeben und so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 4 -

Schokolade und restliche Walnüsse grob hacken. Mit Haferflocken unter den Teig rühren, zu kleinen Kugeln formen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.