

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

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze 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.

Ein nussiges Knuspererlebnis - so könnte man diese **veganen** und **glutenfreien Cookies** beschreiben. In den Teig kommen pürierte und gehackte **Walnüsse**, **Hafermehl** und **Haferflocken**. Und - na klar - **Zartbitterschokolade**. Sonst wären es ja auch keine richtigen Chocolate Chip Cookies, oder? Am besten machst du gleich eine Portion mehr, damit du deine Keksdose auffüllen kannst und immer eine kleinen Notfallvorrat hast.