



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kichererbsen Cookie Dough

Kichererbsen Cookie Dough

1 Dose Al Amier Kichererbsen

3 Esslöffel Nick Peanutbutter crunchy

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Schokodrops

Kichererbsen Cookie Dough

1.

Kichererbsen gründlich abspülen und abtropfen lassen.

In einem Mixer oder mit einem Pürierstab zusammen mit Erdnussbutter, Ahornsirup, Vanille und Salz cremig mixen. Mehl hinzufügen und erneut mixen, bis eine teigige Konsistenz entsteht (wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser hinzufügen). Schokodrops unterheben.

Direkt genießen oder für eine festere Konsistenz 15–30 min. in den Kühlschrank stellen. Perfekt als gesunder Snack oder als Dip für Apfelscheiben!