



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 14 Personen

Schoko-Cookies aus Bohnen

Schoko-Cookies aus Bohnen

1 Dose Don Enrico Black Beans

2 Teelöffel Vanilleextrakt

60 g Rinatura Haferflocken Bio

30 g Kakaopulver

0.5 Teelöffel Salz

100 g Zucker

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

85 g Schokoladendrops

Schoko-Cookies aus Bohnen

1.

Ofen auf 180°C vorheizen.

In einem Mixer oder mit einem Pürrierstab die schwarzen Bohnen zusammen mit dem Vanilleextrakt pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

In einer großen Schüssel die pürierten Bohnen, Haferflocken, Kakaopulver, Salz, Zucker und Backpulver vermengen. Alles gut umrühren. Die Schokoladendrops hinzufügen und gut unterheben.

Mit einem Esslöffel portionsweise kleine Teigportionen auf das Backblech (ausgelegt mit Backpapier) setzen und leicht flach andrücken, um Cookies zu formen.

Cookies ca. 12 min. im vorgeheizten Ofen backen, bis sie fest sind. Sie werden beim Abkühlen noch fester.