

Rezept „Backen ohne Mehl“

Von: Karin Schaper, Ernährungstherapeutin, Bad Hersfeld

Buchweizen-Schoko-Cookies

<p>200 g Buchweizen</p> <p>½ TL Backpulver</p> <p>100 g Zucker oder Zuckeralternativen</p> <p>1 Pck. Vanillezucker</p> <p>1 TL Zimt</p> <p>100 g Schoko-Chunks</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>100 g weiche Butter</p> <p>2 Eier</p>	<p>Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.</p> <p>Backblech mit Backpapier belegen.</p> <p>Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.</p> <p>Die Eier nach und nach hinzufügen und zu einer homogenen Masse rühren.</p> <p>Nun das Mehl, das Backpulver, Salz und Zimt zur Masse hinzufügen und gut unterheben.</p> <p>Mit zwei Löffeln walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen. Einen Löffel anfeuchten und die Häufchen etwas flach drücken. Auf die Cookies einige Schoko-Chunks streuen.</p> <p>Im Backofen für ca. 15 Min. backen. Gut abkühlen lassen, bis die Schoko-Chunks wieder fest geworden sind.</p>
---	---