

Schoko-Himbeer- Engelsaugen

Zutaten

Für 12 Plätzchen:

85 g Cashewmus
65 g Ahornsirup
12 g Kakaopulver
70 g Hafermehl
25 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Vanillepulver

Für die Chiamarmelade

100 g gefrorene Himbeeren
1 EL Chiasamen
1-2 EL Ahornsirup

So geht´s:

Für die Chia-Marmelade die Himbeeren auf niedriger bis mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen bis sie zusammenfallen. Mit einem Kochlöffel große Stücke zerkleinern. Sobald eine Art Pudding entstanden ist, den Topf vom Herd nehmen die Chiasamen und den Ahornsirup unterrühren und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Das Cashewmus mit dem Ahornsirup vermengen. In einer zweiten Schüssel das Kakaopulver, mit dem Hafermehl, den gemahlenden Mandeln, dem Backpulver, Salz und dem Vanillepulver vermengen.

Die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten geben und mit einem Kochlöffel, dann mit der Hand verkneten. Aus dem Teig 12 Kugeln formen und sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Daumen eine kleine Mulde in jedes Plätzchen formen und das Engelsauge jeweils mit 1 TL Chia-Marmelade füllen. Die Plätzchen für 10 Minuten backen und abkühlen lassen.

Die Engelsaugen halten sich aufgrund der nicht konservierten Marmelade nicht ganz so lange wie andere Plätzchen.

Rezept von Jasmin Pade

Guten Appetit!