

Poppy Cashew-Chia Cookies

ZUTATEN

200 g Mehl
100 g Margarine
50 g Agavendicksaft
50 g Cashewkerne
40 g ungemahlener Mohn
1 EL Hanoju Chiasamen
4 EL Wasser
1 TL Weinsteinbackpulver
1 TL geriebenes Vanillemark

ZUBEREITUNG

Die Chiasamen 10 bis 20 Minuten im Wasser quellen lassen und so ein Chiagel ansetzen. Zwischendurch umrühren.

Mehl, Margarine, Agavendicksaft, Mohn, Chiasamen, Backpulver und Vanillemark zu einem Teig kneten.

Die Cashewkerne klein hacken und mit dem Chiagel unter den Teig mischen.

Den Teig zu einer Kugel formen und ca. eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Teig zu einer 3 cm dicken Rolle formen.

Hiervon ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese 15 Minuten backen.

DEKORATION

Das Rezept eignet sich hervorragend wenn sich spontan Besuch ankündigt. Während die Cookies aufbacken, könnt ihr Schleifenband und Tischdecke oder eine gemusterte Stoffserviette rausuchen, dass ihr anschließend einen Teil der Cookies zu einem kleinen Päckchen binden und servieren könnt!

