

Cookie Dough Kugeln

Zutaten für 20 Kugeln:

- 50 g Haferflocken
- 90 g Datteln
- 1 Glas gekochte Kichererbsen
- 40 g Mandelmus
- 1/2 Bourbonvanillepulver
- 1 Prise Salz
- Schokolade

Zubereitung:

- Haferflocken im Mixer zu Mehl verarbeiten.
- Kichererbsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen
- Kichererbsen mit Datteln und Mandelmus im Mixer pürieren.
- Gemahlene Haferflocken, Vanillepulver und Salz hinzufügen und alles zu einem einheitlichen Teig mixen. Schokolade in kleine Stückchen brechen und unter den Teig mischen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und bis zum Verzehr luftdicht im Kühlschrank aufbewahren.