

Schoko-Orange-Soft-Cookies

**25 Stück****90 Minuten**

So geht's

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Anschließend gut abtropfen lassen und die Haut abpellen. Die Kichererbsen anschließend in einen Blitzhacker geben und fein mahlen.

Die Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Diese mit Kichererbsenmehl, Weizenmehl, Zucker, Salz, Zimt und Butter in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Diesen eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Schokolade fein hacken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von dem Teig walnussgroße Stücke mit einem Löffel abstechen, leicht flachdrücken und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Die Schokostückchen darüber streuen und leicht andrücken.

Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Anschließend auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Zutaten

- 100 g getrocknete Kichererbsen
- 1 Bio Orange
- 125 g Weizenmehl (Type 550)
- 75 g Rohrohrzucker
- 2 Prisen Salz
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 100 g (pflanzliche) Butter
- 50 g Zartbitter Schokolade (bio, fairtrade)

Initiator:innen



mit



Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages