

Vegane Himbeercookies mit Aquafaba

ca.15 Cookies

Zutaten:

- Abtropfwasser von einem Glas Kichererbsen (Aquafaba)
- ½ TL Backpulver
- Mark einer Vanilleschote
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Hand voll frischer Himbeeren (außerhalb der Saison auch Tiefkühlware möglich)
- 1 Tafel weiße Schokolade (auch vegan möglich)
- 40 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Mehl

So wird es gemacht:

1. Zuerst das Kichererbsenwasser mit einem Mixer leicht aufschlagen.
2. Puderzucker, Backpulver, Zitronensaft und Vanille zugeben.
3. Nochmal mit dem Mixer rühren bis der vegane Eischnee weiß und fest geworden ist.
4. Mit einem Schneebesen vorsichtig Mehl und Mandeln unterheben.
5. Himbeeren waschen, trocknen und in den Teig geben.
6. Den Teig löffelweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
7. Bei 160°C ca. 15-20 Minuten backen.
8. Die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Cookies damit überziehen.

