

PIÑA STRAWBERRY ENGELSAUGEN

Chia-Marmelade mit Piña Strawberry – die ideale fruchtige Ergänzung zu leckeren Weihnachtsplätzchen.

Portionen: ca. 20 Plätzchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten (+ 30 Minuten Kühl- & Backzeit)

ZUTATEN

- 1 Piña Strawberry Blend
- 150ml Wasser
- 2 EL Chiasamen
- 100g Naughty Nuts Erdnussmus
- 1 Ei
- Vanille, Zimt
- 50g brauner Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 75g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Haferdrink

ZUBEREITUNG

1. Mixe einen Piña Strawberry Blend mit 150ml Wasser in Deinem Vejo. Fülle ihn in eine Schale und gib 2 EL Chiasamen hinzu. Verrühre die Chiasamen mit dem Blend und stelle sie für ca. 30 Minuten beiseite.
2. Heize den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vor und bereite ein Backblech mit Backpapier vor.
3. Vermenge alle trockenen Zutaten miteinander. Gib Nussmus und ein Ei hinzu und verknete den Teig mit den Händen.
4. Falls der Teig Dir zu trocken und bröselig erscheint, gib 1 EL Haferdrink hinzu. Forme den Teig zu einer Kugel und stelle ihn für ca. Eine Stunde in den Kühlschrank (alternativ 15 Minuten ins Gefrierfach).
5. Forme anschließend mit deinen Händen kleine Kugeln und lege sie auf Dein vorbereitetes Backblech. Nehme nun die Rückseite eines Holzkochlöffels und forme damit kleine Mulden in die Kugeln.
6. Fülle die Mulden mit der Piña Strawberry Chia Marmelade und backe die Engelsaugen für ca. 12-15 Minuten bei 180°C.



VEJO SCIENCE FACT

Der Piña Strawberry Blend liefert Dir durch das Bio-Erdbeerpulver wertvolles Vitamin C. Außerdem enthält die Ananas das entzündungshemmende Enzym "Bromelain".