

SPICED HAZELNUT COOKIES

Leckere Schokokekse, statt gekauftem Schokoriegel – der perfekte Snack für die Schule, Uni oder Arbeit!

Portionen: 10 Kekse

Zubereitungszeit: 20 Minuten



ZUTATEN

- 50g Vollkornmehl
- 50g Haferflocken
- 100g Datteln
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 100g Haselnüsse
- 1 Spiced Chocolate Blend
- 150ml Haferdrink

ZUBEREITUNG

1. Heize Deinen Ofen auf 180°C Umluft vor.
 2. Vermenge Vollkornmehl, Haferflocken, Kakaopulver, Haselnüsse und eine Prise Salz miteinander.
 3. Mixe einen Spiced Chocolate Blend mit 150ml Haferdrink in Deinem Vejo.
 4. Gebe den gemixten Blend zusammen mit 2 EL Olivenöl zu den trockenen Zutaten.
 5. Zerkleinere die Datteln mit einem Messer. Gerne kannst Du die Dattelstücke etwas gröber lassen. Dadurch sind Deine Kekse am Ende ein leckerer Mix aus weichen, süßen Dattelstücken und crunchy Haselnüssen.
 6. Portioniere 10 Kekse auf ein Backblech und backe sie für 10-12 Minuten bei 180°C Umluft.
 7. Lasse die Spiced Hazelnut Cookies kurz abkühlen, bevor Du sie direkt vernaschen kannst. Super eignen sie sich auch als Meal Prep Rezept – lagere sie dafür einfach in einer luftdichten Box.
- Bon Appetit!



VEJO SCIENCE FACT

Der Spiced Chocolate Blend enthält unter anderem Vitamin B6, Kalium & Magnesium. Zudem ist Erbsenprotein eine leckere, pflanzliche Proteinquelle!