

# Gesunde Schoko-Kichererbsencookies mit Nusstopping

12-18 Kekse (je nach Größe)

🕒 30 Minuten

●●● Schwierigkeitsgrad



## Zutaten

1 Dose Kichererbsen (entspricht 400 g/Abtropfgewicht 240 g)  
 200 g Nussbutter (z.B. Erdnussbutter)  
 50 ml Honig (alternativ: Ahornsirup)  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 Etwas Vanillemark  
 1 gestr. TL Backpulver  
 1 Sachet **spermidineLIFE® Boost+**  
 100 g dunkle Schokoladendrops

Als Topping:

Etwas Schokoladenglasur  
 1 Sachet **spermidineLIFE® Boost+**  
 50 g gehackte Haselnüsse

## Zubereitung

Die Kichererbsen abtropfen lassen und im Standmixer fein pürieren. Nussbutter, Honig, Vanillezucker und -mark und Backpulver hinzugeben und nochmals mixen. Zum Schluss ein Sachet **spermidineLIFE® Boost+** einrühren und die Schokoladendrops unterheben. Bällchen aus dem Teig formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Teigkugeln leicht flach drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für zehn bis zwölf Minuten backen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasur schmelzen, **spermidineLIFE® Boost+** einrühren und die ausgekühlten Kekse damit glasieren. Mit gehackten Haselnüssen garnieren.