

Kichererbsen Blondies vegan und glutenfrei

RUHEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Kosten kommen, gibst du einfach noch ein paar **Schokosplitter** hinzu.

Und weißt du, was das Beste ist? Du brauchst nicht mehr als einen Mixer und eine Backform – den Rest regelt dein Ofen für dich. Und schon nach **30 Minuten** kannst du deine Kichererbsen Blondies genießen. Aber Vorsicht: Hier lauert größte Suchtgefahr! Damit du immer welche **auf Vorrat** hast, mach einfach gleich die doppelte Portion und friere die Hälfte ein. So hast du immer **glutenfreien und gleichzeitig veganen Snack** parat, wenn dich der süße Hunger überkommt.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Kichererbsen gut abtropfen lassen. Alle Zutaten, bis auf die Schokoladensplitter und das Meersalz, im Hochleistungsmixer oder Food Processor zu einem cremigen Teig pürieren. Drei Viertel der Schokoladensplitter per Hand unterrühren.

- 3 -

Teig in die gefettet Backform geben und restliche Schokoladensplitter darauf verteilen. Ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen. Eine Prise Meersalz auf gebackenen Blondies verteilen.

Zutaten für 20 Blondies

944 g Kichererbsen aus der Dose
288 g Erdnussbutter
177 g Ahornsirup
111 g Kokoszucker
2 1/5 Esslöffel Mandelmilch
155 g vegane Schokoladensplitter
4 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 1/9 Teelöffel Salz
1 1/9 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
2 1/5 Prise(n) Meersalz

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer
Backform (23 x 23 cm)

Mit Kichererbsen hast du bislang nur herzhaftere Gerichte wie Falafel oder Hummus gezaubert? Dann wird es höchste Zeit für diese **Kichererbsen Blondies vegan** interpretiert – es geht nämlich auch süß! Dank der Kichererbsen wird der Teig schön saftig und erspart dir gleichzeitig Mehl zur weiteren Bindung. Für ein noch cremigeres und saftigeres Ergebnis sorgt die **Erdnussbutter**. Und damit auch alle Schokoholics auf ihre



