

Hafer-Buchweizen-Cookies mit Erdbeeren, Chia & Minze (vegan)



Wie
ihr seht, war ich vor dem Urlaub noch mal in Koch- und
Backlaune und konnte ein paar Dinge für euch vorbereiten. Ich
hatte vor Kreta noch mal so große Lust auf Kekse, dass ich
diese Rezept-Idee ausprobieren wollte. Meine erste Version
lief leider sehr flach auseinander, bei der zweiten veränderte
ich ein paar Kleinigkeiten und kühlte den Teig vorher, dann
wurde die Form deutlich besser.



Buchweizen hat einen ganz speziellen, nussigen Geschmack, den wir sehr lieben. Wer ihn nicht mag, kann einfach zusätzliches Hafermehl oder auch Dinkel oder Mais nehmen, je nachdem, ob es

glutenfrei bleiben soll oder nicht (*wobei sich da die Meinungen ja widersprechen, wenn es um Hafer geht. Die einen vertragen ihn, die anderen nicht*). Die Minze schmeckt nicht sehr vor, da kann man mit der Menge spielen, wenn man sie mag oder sie auch weglassen. =)



Für

mind. 30 Cookies:
140 g Hafermehl
60 g Buchweizenmehl

30 g Maisstärke
1 gestr. TL Backpulver
1 gehäufte EL Chiasamen + 3 EL Wasser
1 Prise Salz
120 g Zucker
225 g Margarine
2 geh. TL frische, fein gehackte Minze
15 mittelgroße Erdbeeren, fein gewürfelt
(1 große Rippe dunkle Kuvertüre)

Die Chiasamen mit dem Wasser ein paar Minuten quellen lassen. Derweil die Erdbeeren putzen und klein schneiden, die Minze fein hacken.

Die Mehle mit der Stärke, dem Backpulver und dem Salz mischen. Margarine mit dem Zucker cremig rühren, die Minze unterrühren und dann das Mehl in zwei Portionen sowie die Chiasamen unterrühren. Zuletzt die Erdbeeren hinein rühren.

Den Teig eine Weile in den Kühlschrank stellen, ca. 20-30 Minuten sollten es sein. Nach etwa 20 Minuten 2-4 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen des Teigs auf die Bleche geben und dabei Abstand lassen, denn der Teig läuft ein wenig auseinander. Wenn man unsicher ist, erst einmal ein Blech backen, dann die nächsten mit Teig besetzen, so kann man den Abstand besser einschätzen.

12-15 Minuten backen, bis die Cookies leicht bräunen. Nach dem Backen sind sie sehr weich, also am besten auf dem Backpapier abkühlen lassen.

Wer mag, nutzt die Resthitze des Ofens für die Schokolade. Die Kuvertüre in einem Schüsselchen schmelzen lassen und die Kekse damit verziern.



Naschkatze 

Habt genussreiche Tage, ihr Lieben und fühlt euch süß begrüßt!
Eure Judith