



Tahini-Schokoladen-Cookies mit kinder Riegel

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

Portionen: 12 **Schwierigkeitsgrad:** Einfach

Utensilien: große Rührschüssel, Schneebesen, Backblech, Backpapier, Esslöffel

Zutaten:

Für die Cookies:

- 80 g Tahini
- 1 Ei
- 2 EL Naturjoghurt
- 3 EL Honig
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Sesamsamen
- 4 kinder Riegel

Zubereitung:

1. Kleine Vorbereitung

kinder Riegel grob hacken und beiseitestellen.

2. Teig zubereiten

In einer großen Rührschüssel Tahini, Ei, Naturjoghurt und Honig miteinander vermengen. Anschließend Kakao, Mandelmehl und Backpulver hinzufügen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die gehackten kinder Riegel vorsichtig unterheben.

3. Cookies formen

Den Teig in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen, leicht flachdrücken und dann in den Sesamsamen wälzen.

4. Backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft). Die Cookies für 12-15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie etwas aufgegangen und fest sind.

5. Abkühlen lassen

Die Cookies aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Kinder
Riegel

