

# Quinoa-Kekse

**200 g Datteln** entsteinen, mit heißem Wasser übergießen und einweichen. **1 EL Chia-Samen** mit 6 EL Wasser vermischen und quellen lassen. In der Zwischenzeit **120 g Quinoamehl**, **1 TL Backpulver**, **2 TL Speisestärke** und etwas **Salz** in einer Schüssel vermengen. Die Datteln abgießen und mit **60 g Kokosöl** pürieren. Chia-Samen und das Mark einer **Vanilleschote** hinzufügen und gut vermengen. Die trockenen Zutaten dazu geben und alles gut verrühren. Zum Schluss **100 g zerbröckelte Zartbitterschokolade** und **2 EL Quinoa Pop** unterheben und die Masse kalt stellen. Den Teig mit einem Esslöffel zu Nocken formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 180 ° C etwa 10 Minuten backen.

**grün & fett** = Produkte sind bei EL PUENTE erhältlich  
**schwarz & fett** = diese Zutaten werden zusätzlich benötigt

