

## Vegane Schokoladen Himbeerherzen



*„Ich bin ein Gourmeegle.“*

### Zutaten für 1 Tablett:

- 100 g Cashewkerne
- 250 g Mehl (ich nehme Glutenfreies von Dr.Schär)
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz

### NASSE ZUTATEN

- 100 g Die Vegane von MEGGLE (Zimmertemperatur)
- 200 g gekochte Kichererbsen
- 2 TL Bourbonvanille, gemahlen
- 250 g Himbeeren
- 1 reife Banane
- 20 g Chiasamen
- 50 ml Kokosmilch
- 5 EL Kokosblütenzucker
- 5 EL Ahornsirup

### TOPPING

- 1 Tafel vegane weiße Schokolade

### Zubereitung:

Ofen auf 250 °C (Umluft 230 °C) vorheizen. Großes Backblech mit Backpapier belegen. Cashewkerne in der Küchenmaschine 30 Sekunden zerkleinern. In eine Schüssel geben. Mehl darübersieben, dazu Backpulver und Salz. Mit dem Schneebesen vermischen. Die nassen Zutaten 2 Minuten in der Küchenmaschine pürieren und mit dem Schneebesen in die Mehlmischung rühren. Den Teig mit einem Teigschaber bis zum Rand auf das Backblech streichen. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) stellen. 30 Minuten backen. Ein großes Holzbrett aufs Backblech legen. Das Ganze umdrehen. Vorsichtig das Backpapier abziehen und wieder mit dem Holzbrett umdrehen. Abkühlen lassen. Mit Herz-Plätzchen-form so viele Herzen wie möglich ausstechen. Für das Topping die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Herzen auf Kuchengitter aneinanderreihen. Mit einem Löffel lange Fäden geschmolzener Schokolade darüber hin und her ziehen. Jeweils 1 Himbeere auf jedes Herz in warme Schokolade drücken. Simply Magic!

