

Biscotti mit Cashewkernen - laktosefrei

Zubereitungszeit: 20 Min. Vorbereitung + 20 Min. backen | Für 30 Stück | Pro Stück 311 kJ (74 kcal) | Schwierigkeitsgrad: leicht



Zutaten

- 240 g dmBio Weizenvollkornmehl*
- 1 TL dmBio Backpulver mit Reinweinstein*
- 1 Prise Saphir Meersalz
- 2 EL dmBio Chiasamen*
- 120 ml dmBio Kokosmilch*
- 3 EL dmBio Kokosöl, nativ*
- 4 EL dmBio Ahornsirup, Grad A*
- 1 Handvoll dmBio Cashewbruch*, gehackt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. **Mehl, Backpulver** und **Salz** vermengen.
2. **Chiasamen** in **Kokosmilch** einrühren und zur Seite stellen. Zimmerwarmes **Kokosöl** und **Ahornsirup** mit dem Rührgerät für ein paar Minuten cremig mixen. Chia-Kokosmilch hinzugeben und eine weitere Minute rühren.
3. Mehl-Mix unterrühren, dann die gehackten **Cashewkerne** unterheben. Den Teig in zwei Hälften teilen und zwei längliche Rollen formen. Davon etwa ein Zentimeter dicke Stücke schneiden und auf ein Blech legen.
4. Den Backofen auf **150 Grad** reduzieren und die Biscotti für zehn Minuten backen, einmal **drehen** und weitere zehn Minuten fertig backen.