

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Weihnachtliche Hafer-Chia-Cookies

### Zutaten

Für 10 Cookies

#### Für den Teig:

2 TL Chia-Samen  
5 EL Hafer- oder Mandeldrink  
100 g (glutenfreie) Haferflocken  
100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
1 TL Backpulver  
1 TL Lebkuchengewürz (oder Zimt)  
1 Prise Salz  
50 g Kokosblütenzucker  
Abrieb einer halben Bio-Orange  
70 ml natives Kokosöl

#### Für die Glasur:

150 g VIVANI [E](#)ine Bitter Kuvertüre  
1-2 EL Kokosöl  
grüne oder bunte Zuckerperlen (nach Wunsch)

### So wird's gemacht

**01** Chiasamen mit Pflanzendrink verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

**02** Die Haferflocken im Mixer grob mahlen und in einer Schüssel mit den gemahlene Haselnüssen oder Mandeln sowie Backpulver, Lebkuchengewürz, Salz und Kokosblütenzucker vermischen.

**03** Gequollene Chiasamen, Orangenabrieb und Kokosöl hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Zu flachen Talern formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**04** Die Cookies im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- / Unterhitze (160 °C Umluft) rund 12 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

**05** Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und mit Kokosöl verdünnen. Die Cookies darin halbseitig eintauchen. Nach Wunsch mit Zuckerperlen dekorieren und trocknen lassen.