

Schokowolken - schnell und einfach

Zutaten für ca. 20 Stück:

65 g	Kakao	2 TL	Backpulver
175 g	Rohrzucker	1 Prise	Salz
40 ml	Sonnenblumenöl	1 TL	Kardamom
50 g	Cashewmus	50 g	Puderzucker
100 g	Apfelmus		Mark einer Vanilleschote
150 g	Dinkelmehl (Type 630)		

Zubereitung:

1. Kakao, Zucker und Öl gut miteinander vermischen, dann Cashewmus und Apfelmus unterrühren.
2. Mehl, Backpulver, Vanillemark, Salz und Kardamom vermischen und in den Teig rühren.
3. Teig abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
4. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Puderzucker auf einen Teller streuen.
6. Walnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und anschließend im Puderzucker wälzen.
7. Teigkugeln mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen, leicht andrücken.
8. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen.
9. Plätzchen ein paar Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Erst danach auf Kuchenrost setzen und vollständig auskühlen lassen.