



Quinoa-Knusper-Plätzchen mit weißer Schokolade

Zutaten für 3-4

Variante 1:

150 g Reissirup-Mandeln
40 g getrocknete Goji Beeren
2 Eiweiß
100 g Puderzucker
25 g gepuffter Quinoa
30 g weiße Schokolade (vegan möglich)

Variante 2:

150 g Walnüsse
50 g getrocknete Cranberries
1 Eiweiß
100 g Puderzucker
25 g gepuffter Quinoa
30 g weiße Schokolade (vegan möglich)

Zubereitung

Die Nüsse und die getrockneten Beeren klein hacken.
Schokolade klein hacken.

Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam einrieseln lassen und unterheben.

Nüsse, Schokolade und Quinoa ebenfalls unterheben.

Entweder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen oder mit feuchten Händen kleine Taler formen.

Bei 150 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

Fest werden die Kekse erst, wenn sie ausgekühlt sind.

