



JULIA MCCOY  
FOOD-BLOGGERIN  
AUS ULM

Julia McCoy ist Mama einer kleinen Tochter und bloggt auf [juliefeelsgood.de](http://juliefeelsgood.de) über gesunde Ernährung, teilt kinderleichte und schnelle Rezepte und Fitness-Tipps.

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter [dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)

# Biscotti mit Cashewkernen

SCHNELL GEMACHT UND MIT AHORNSIRUP GESÜSST



**PRO STÜCK:** 311 kJ (74 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 MIN. VORBEREITUNG + 20 MIN. BACKEN.

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** leicht **REICHT FÜR 30 STÜCK**

## Zutaten

FÜR 30 STÜCK

- 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

INSTA-  
GRAM

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

## Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

**Mehl, Backpulver und Salz** vermengen.

**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.

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.

Den Backofen auf 150 Grad reduzieren und die Biscotti für zehn Minuten backen, einmal drehen und weitere zehn Minuten fertig backen.

## Einkaufsliste

### VOM dm-MARKT:

- dmBio Weizenvollkornmehl\*
- dmBio Backpulver mit Reinweinstein\*
- dmBio Chiasamen\*

- dmBio Kokosmilch\*
- dmBio Kokosöl, nativ\*
- dmBio Ahornsirup, Grad A\*
- dmBio Cashewbruch\*
- Saphir Meersalz