



# aareguet.ch Quinoa Cookies

## Zutaten

50 g Quinoa  
0.75 dl Wasser  
125 g weiche Butter  
120 g Puderzucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 KL Zimtpulver  
120 g gehackte Schokolade

## Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Quinoa in einem feinen Sieb mit kaltem Wasser spülen, Wasser in einer Pfanne aufkochen, Quinoa zugeben und 15 Minuten köcheln.
3. Kein Wasser nachgeben, denn die Quinoa soll knusprig bleiben.
4. Von der Herdplatte nehmen und mindestens 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
5. Butter, Puderzucker und Ei zusammen schaumig rühren, Mehl, Salz und Zimt begeben und gut verrühren.
6. Quinoa und Schokolade begeben und verrühren.
7. Auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech Ping-Pong-Ball grosse Häufchen formen.
8. ca. 12 Minuten backen.

weitere Infos ↘

