



Erdbeer-Avocado-Cookies mit Basilikum

🕒 Preparation time: 35 minutes
👨‍🍳 Cooking time: 25 minutes
Total time: 60 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 23-25 Cookies

- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 350 g Erdbeeren
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Avocado
- 2 EL flüssiges Kokosöl
- 1 große Prise Salz
- 350 g Dinkelmehl type 630
- 150 g Rohrzucker
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Natron
- 130 g vegane Butter | ich benutze Alsan
- Eine Hand voll frisches Basilikum

Zubereitung (35 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit dem Zestenreißer in feinste Streifen schneiden. Zitronenzesten bereitstellen.
2. Erdbeeren waschen, Erdbeergrün und schlechte Stellen wegschneiden und die Erdbeeren fein würfeln. Erdbeerwürfel mit Agavendicksaft, 2 EL Zitronensaft und den Zitronenzesten vermischen und bereitstellen.
3. Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Avocado entkernen und das Fruchtfleisch mit 1 EL Zitronensaft, Kokosöl und einer großen Prise Salz im Mixer pürieren.
4. Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in eine große Rührschüssel geben. Auf das Natron einige Spritzer Zitronensaft träufeln, bis das Natron schäumt. Dann alle Zutaten locker mit der Hand vermengen. Kalte vegane Butter in kleine Stückchen schneiden, dazu geben und mit der Hand so lange kneten, bis eine bröselige, fast "Crumble-artige" Masse entstanden ist. Sie sollte aber noch sehr locker/lose sein, wie auf dem nachfolgenden Foto zu sehen.
5. Avocadomus mit den Händen in diese bröselige Teigmasse einkneten. Basilikum waschen, möglichst trocken schütteln, fein hacken und zum Teig geben.
6. Die marinierten Erdbeerstückchen ebenfalls dazu geben und vorsichtig, ohne die Erdbeerstücke zu zerquetschen, alle Zutaten zu einem ungleichmäßigen Teig verarbeiten. Die Erdbeerstückchen gut unterheben. Den Teig abgedeckt 15-20 Minuten ruhen lassen.
7. Mit Hand und Löffel Cookies formen. Die Erdbeeren gut in den Teig hinein drücken und auf das Backblech geben. Die Teigmasse ergibt 2 Bleche voll (insgesamt 23-25 Stücke). Lasst ein bisschen Platz zwischen den Cookies, weil sie noch ein wenig aufgehen.
8. Cookies für 28-30 Minuten im Ofen bei 170 Grad Umluft backen.
9. Cookies anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und dann frisch genießen.