SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen Hummus-süßer Dip

Zutaten für das Hummus:

3 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

240 g Kichererbsen aus der Dose

3 Esslöffel Ahornsirup

2 Teelöffel Vanilleextrakt

3 Esslöffel Hafermilch

1 Prise(n) Salz

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Zubereitung des Hummus:

1.**Kichererbsen vorbereiten:**

Die Kichererbsen gut abspülen und abtropfen lassen. Falls gewünscht, kann man die Haut der Kichererbsen abziehen, um eine besonders glatte Textur zu erhalten.

2.**Zutaten in den Mixer geben:**

Alle Zutaten – Kichererbsen, Blömboom Pure Cocoa, Ahornsirup, Vanilleextrakt, eine Prise Salz und 2–4 EL pflanzliche Milch – in einen leistungsstarken Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

3.**Mixen:**

Man mixe alle Zutaten, bis eine cremige, glatte Masse entsteht. Wenn der Hummus zu dick ist, fügen Sie nach und nach mehr pflanzliche Milch hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4.**Abschmecken und anpassen:**

Probieren Sie den Hummus und fügen Sie mehr Süßungsmittel oder Vanilleextrakt hinzu, wenn Sie einen intensiveren Geschmack wünschen. Auch mehr Kakaopulver für ein intensiveres Schokoladenaroma kann hinzugefügt werden.

5.**Servieren:**

Den Schokoladen-Hummus in eine Schale geben und nach Belieben mit gehackten Schokoladenstückchen oder Kakaopulver garnieren. Servieren Sie ihn mit Obst, Keksen oder als Brotaufstrich.