



Community-Rezepte

ChillChoc-Bananenbrot

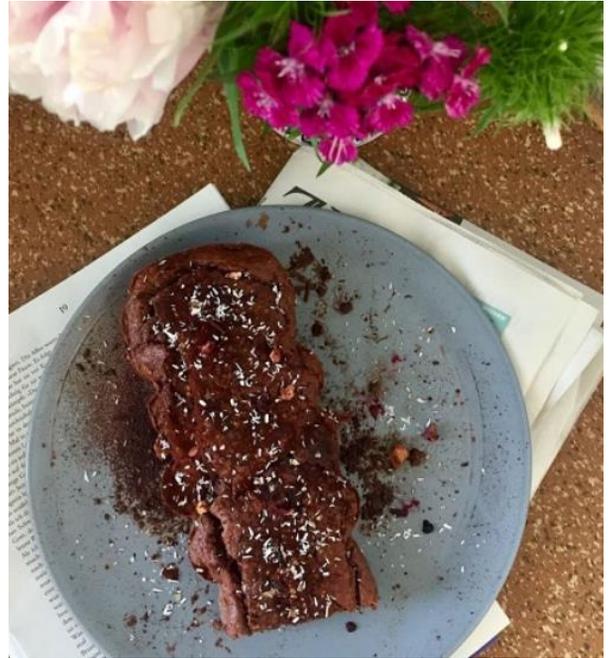
by Aline (Instagram @linelii)

Zutaten:

4 sehr reife Bananen
250 g Mehl
80 g Rapsöl
80 g Kokosblütenzucker
10 g Backpulver
50g ChillChoc Double Choc

Zubereitung:

Bananen zerdrücken und alle Zutaten damit vermengen. Auf 170 Grad Umluft 40-50 Min. backen und nach Wunsch mit Kokosflocken bestreuen.



ChillChoc-Quinoa Bowl

by Elisa (Instagram @peaceplantsnamaste)

Zutaten:

3 TL Quinoa
1/2 Tasse Hafermilch
1 TL ChillChoc Double Choc
1/2 TL Chiasamen
1 TL Kardamom
1 TL Zimt
Früchte, Samen und Beeren fürs Topping nach belieben

Zubereitung:

Quinoa, Hafermilch, ChillChoc, Chiasamen, Kardamom und Zimt in einer Schüssel miteinander vermischen. Topping nach belieben auf der Mischung verteilen.



Community-Rezepte

ChillChoc-Smoothie-Bowl

Zutaten:

- 1 Banane (gerne etwas reifer)
- 1/2 Tasse pflanzliche Milch
- 1 EL Hafer
- Früchte, Samen oder Nüsse fürs Topping nach belieben
- 2 TL ChillChoc

Zubereitung:

Banane, Hafer, Milch und ChillChoc in einen Küchenmixer geben und cremig mixen. Creme in eine Schüssel (Bowl) geben. Gewünschtes Topping nach Belieben auf der Creme verteilen. Genießen <3



ChillChoc-Nussmüsli

by Neele Praß (Instagram: @_hooray_)

Zutaten:

- 270g Haferflocken
- 70g Kokosflocken
- 80g Walnüsse
- 50g Mandeln
- 50g Amaranth
- 4 EL Kokosöl
- 2 EL Kokosblütensirup
- 3 EL ChillChoc deiner Wahl

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermischen. Kokosöl schmelzen und Kokosblütensirup hinzufügen. Alles vermischen: vermengte trockene Zutaten + Kokosöl und Kokosblütensirup. Alles auf 2 Backblecken verteilen und bei 150 Grad für 45 Min. im Backofen knusprig backen.



Fluffige Schoko-Pancakes

by Gina (Instagram @ginaa_marie99)

Zutaten:

Trocken

50g Hafermehl

50g Reismehl

15g ChillChoc

15g Schokoladenprotein

3/4 Backpulver

1/4 Backsoda

Nass

1/2 reife Banane

1 TL Apple Cider Essig

200 ml Pflanzenmilch

Topping nach belieben

Zubereitung:

Banane mit der Gabel zerdrücken und mit Milch und Essig vermischen. Hafermehl, Reismehl, ChillChoc, Schokoladenprotein, Backpulver und -soda zugeben und vermischen. Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne in Kokosöl ausbacken. Fertig!

