

Breakfast Cookies

für 10-12 Stück

Was du brauchst:

- 150g feine Dinkelflocken
- 50g unges. Cranberries o. Rosinen
- 40g Dinkelmehl
- 50g Kokosöl
- 2 EL weißes Mandelmus
- 3 EL Kokosblütenzucker
- 1 Banane, ca. 150g ohne Schale



Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Kokosöl vorsichtig schmelzen, dafür das Öl in einer kleinen Schüssel auf einen Heizkörper stellen oder langsam bei schwacher Hitze in einem Topf zerlaufen lassen – zur Seite geben.

Die Banane schälen und mit einer Gabel in einer großen Schüssel zerdrücken. Die Cranberries in kleinere Stücke hacken und mit den restlichen Zutaten unter den Bananenmatsch mischen. Mit der Gabel solange unterheben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Mit einem Eisportionierer 10-12 gleich große Kugeln abnehmen und mit den Händen zu Cookies formen. Sie sollen ungefähr so groß wie eine Handfläche sein. Mit genügend Abstand (ca. 2 Finger breit) auf das Backblech setzen und 15 -20 Minuten goldbraun backen. Evtl. nach der Hälfte der Zeit die Cookies mit einem zweiten Blatt Backpapier abdecken, um zu vermeiden, dass diese zu dunkel werden.

Nach der Backzeit vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.