



Breakfast–Cookies



REZEPT

Zutaten für 16–18 Stück:

160g Vollkornflocken–Mix
150ml Ungesüßter Mandeldrink
20g Mandelsplitter
20g Honig oder Agavendicksaft
5g Weinstein–Backpulver
2 Bananen
1 TL Gemahlener Ceylon–Zimt

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Geschälte Bananen, Honig, Mandeldrink, Backpulver und Zimt in eine Küchenmaschine oder Standmixer füllen und gut mixen, Flockenmix zufügen und nochmals gut durchmischen, anschließend 10 Minuten quellen lassen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit einem Esslöffel portionieren und mit den Mandelsplittern bestreuen. Im Backrohr auf oberer Schiene ca. 20 Minuten backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp:

Die Cookies können mit Kakao–Nibs oder Trockenfrüchten verfeinert werden. Kühl und trocken gelagert sind die Cookies 2–3 Tage haltbar.