

Karotten-Zimt-Cookies mit Haferflocken - clean

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cookies

95 g Haferflocken
60 g Kokosmehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Zimt
1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
1 Prise(n) Salz
115 ml Kokosöl
2 Eier
140 g Ahornsirup oder Honig
100 g Möhren

Rüblitorte oder Karottenkuchen. Wie nennst du den Klassiker aus der Schweiz? Wir haben uns von der Spezialität aus dem Aargau inspirieren lassen und den Kuchenklassiker kurzerhand in kleine Cookies verwandelt. Anders als das Original kommen in die knusprigen Kekse weder Weißmehl noch Zucker, sondern Haferflocken, Kokosmehl und allerhand Gewürze - das haben wir uns nämlich beim amerikanischen Carrot Cake abgeschaut ...

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen.

- 2 -

Haferflocken mit Kokosmehl, Backpulver, Salz, Zimt und Muskatnuss mischen. Möhren fein raspeln.

- 3 -

Kokosöl mit Eiern und Ahornsirup schaumig schlagen. Trockene Zutaten nur so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Möhren unterheben und mindestens 20 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Aus dem Teig 12 Kugeln formen, auf das Backblech geben und platt drücken. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen.