

Himbeer-Haferflocken-Cookies - ohne Zuckerzusatz

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



- 2 -

Bananen schälen und in einem Food Processor zu Mus verarbeiten. Vanilleschote auskratzen und Mark mit Haferflocken, Mandelmus, Zimt und Salz zugeben. Weiter mixen, bis ein Teig entsteht.

- 3 -

Teig auf Backblechen zu runden Cookies formen. 2-3 Himbeeren auf jeden Cookie setzen und leicht andrücken. Kekse ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen und vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Cookies

2 reife Bananen
150 g Haferflocken
3 Esslöffel Mandelmus
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Vanilleschote
1 Prise(n) Salz
500 g TK-Himbeeren

Besonderes Zubehör
Food Processor

Du versuchst dich in Sachen Zucker und Süßkram etwas zurückzuhalten, aber das kleine Krümelmonster in dir lässt sich einfach nicht bändigen? Dann sind diese Himbeer-Cookies genau das Richtige, um deinen kekshungrigen Freund im Innern friedlich zu stimmen. Denn die werden ganz natürlich mit Bananen gesüßt - perfekt zum Mümmeln in der Kaffeepause.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.