

Hafercookies



ZUTATEN:

Für ca. 30 Stück

360g Haferflocken
2 Bananen
6 EL Nussmus
1 Handvoll Nüsse

4 EL Kokosöl
1 Prise Zimt
n.B. Honig oder Agavendicksaft

ZUBEREITUNG:

1. Ofen vorheizen (180°C Ober-/ Unterhitze)
2. Nüsse von der Schale befreien, klein hacken und beiseitestellen
3. Bananen schälen, klein schneiden, in einen Topf geben und mit einer Gabel zerdrücken
4. Nussmus, Kokosöl und Zimt hinzugeben
5. Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen
6. Wenn die Masse cremig ist, Nüsse untermischen
7. Topf vom Herd nehmen und die Masse zu den Haferflocken in eine Schüssel geben
8. Alles gut miteinander vermengen
9. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf plattdrücken
 - Wenn der Teig zu trocken ist, dann lieber nochmal in die Schüssel zurücktun und ein bisschen mehr „flüssige Komponenten“ hinzugeben (z.B. mehr Nussmus, Kokosöl, Honig oder Agavendicksaft)
10. Den Teig leicht vorschneiden und bei 180°C Ober-/ Unterhitze für 15-20min in den Backofen
11. Wenn die Kekse leicht gebräunt sind, herausnehmen, auskühlen lassen und in Kekse brechen - am besten in einer Keksdose (oder einem Glas 😊) aufbewahren... oder gleich vernaschen :P



FERTIG