

Oatmeal Cookies

Gesunde Haferflocken-Kokos-Kekse

10 COOKIES

- 100 g Kokosmus (ungesüsst)
- 2 EL Dinkelmehl
- 100 g Haferflocken
- 2 EL Nussmischung
- 1/2 TL Zimt
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 Ei

Die gesunde Art zu naschen. Köstliche Haferflocken-Kekse sind ein perfekter sättigender Snack für Zwischendurch.

Rezept:

1. Kokosmus schmelzen.
2. Die Nüsse zerkleinern/zerstoßen. Ich habe für diese Cookies Walnüsse und Pekanüsse verwendet. Ihr könnt aber einfach eure Lieblingsnüsse verwenden.
3. Alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermengen und gut verkneten.
4. Mit einem Esslöffel 10 Portionen teilen.
5. Die Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zu Keksen formen und platt drücken.
6. Die Haferflocken-Kokoskekse im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten bei 180 °C backen bis sie leicht braun werden.
7. Abkühlen lassen.