



REZEPT DES MONATS AUGUST

ARONIA-MOHN-COOKIES

So schmeckt unsere Region

Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt

ARONIA-MOHN-COOKIES

Zutaten für ca. 12 Cookies

Zutaten:

120 Gramm Haferflocken*
80 Gramm Dinkelmehl Typ 630*
30 Gramm Rohrzucker*
15 Gramm Feine Speisestärke
1 TL Zimt*
1 TL Backpulver*
Eine Prise Salz*
50 Gramm Mandeln*
4-5 EL Asal Bio-Aronia-Beeren*
1 EL Mohn*
80 ml Ahornsirup*
3 EL Kokosöl + 45 ml Kokosöl*
1/2 TL Vanille*
2 TL Zitronensaft*

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem
ZG Raiffeisen Markt

Zubereitung:

Die Haferflocken im Mixer zu einem feinen Mehl mahlen. Anschließend in einer Schüssel mit Dinkelmehl, Rohrzucker, Speisestärke, Zimt, Backpulver und Salz vermischen. Mandeln fein hacken, mit den Aronia-Beeren und Mohn unterrühren.

Ahornsirup, 3 EL Kokosöl, Vanille und Zitronensaft hinzugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Cookie-Teig nochmals mit 45 ml flüssigem Kokosöl kneten. Etwa 8-12 gleich große Cookies daraus formen und auf dem Backpapier platzieren. Für 10-12 Minuten goldbraun backen, komplett abkühlen lassen und genießen.

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten + 1 Stunde Vorbereitung

Lena Pfetzer alias Lenaliciously ist eine junge Foodbloggerin, die mit ihren kreativen Rezepten inzwischen viele Tausend Fans auf Instagram und ihrer Website lenaliciously.com begeistert.

Freuen Sie sich Monat für Monat auf eines ihrer Rezepte.



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt