

Haferflocken-Honig-Cookies – Rezept, Foto von Florentina Klampferer

Ob groß oder klein, alle lieben Kekse. Und gerade diese Cookies sind besonders lecker. Im Nu zubereitet, versorgen sie euch den ganzen Tag ob beim Lernen zuhause oder beim Home-Working und schenken euch viele süße Momente.



Zutaten

6 dag Cranberries
1 reife Banane
60 ml Kokosöl
7 dag Honig
3 dag Kokosraspeln
5 dag geriebene Haselnüsse
1 TL Zimt
15 dag Haferflocken

Zubereitung

1. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Cranberries mit dem Messer etwas zerkleinern
3. Banane mit einer Gabel zerdrücken
4. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren
5. Backblech mit Backpapier belegen
6. Die Masse gut durchkneten und in kleine Taler formen
7. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und für ca. 25 Minuten goldgelb backen
8. Etwas auskühlen lassen und genießen