

Kurkuma Cookies

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

| | |
|---------|--------------------|
| 50 g | Mandeln |
| 100 g | Möhren |
| 120 g | Kokosblütenzucker |
| 100 ml | Rapsöl |
| 1 | Ei |
| 180 g | Dinkelmehl |
| 60 g | Haferflocken |
| 40 g | Kürbiskerne |
| 30 g | Sesam |
| 2 TL | Kurkumapulver |
| 2 TL | Zimt Mandel Würzöl |
| 60 g | Rosinen |
| ½ TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln fein hacken und Möhren schälen und raspeln. Kokosblütenzucker, Öl und Ei dazugeben und verrühren. Alle weiteren Zutaten nach und nach untermischen und mit dem Knethaken zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und auf dem Backblech flach drücken. Alternativ können die Cookies mit einem angefeuchteten Esslöffel geformt und auf das Blech gelegt werden. Circa 15 Minuten goldgelb backen.