

Kernige Dinkelcookies

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten:

Zutaten für ca. 15 Cookies:

230 g TAIGA Dinkelflocken

100 g Dinkelmehl Type 630

70 g Kokosblütenzucker

50 g Rohrohrzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. Weinsteinbackpulver

½ TL Zimt

1 Prise Salz

1 reife Banane

120 g vegane Margarine

Zubereitung:

- 1) Dinkelflocken, Dinkelmehl, Kokosblütenzucker, Rohrohrzucker, Vanillezucker, Weinsteinbackpulver, Zimt und Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- 2) Banane schälen, grob zerkleinern und mit einer Gabel gründlich zu Mus zerdrücken. Vegane Margarine schmelzen und mit der Banane zu den trockenen Zutaten geben. Gründlich vermengen.
- 3) Mit leicht bemehlten Händen den Teig in ca. 15 Portionen teilen und jede Portion erst zu einer Kugel formen und dann mit den Handballen gleichmäßig flachdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- 4) Die Dinkelcookies im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12-14 Minuten backen, bis die Cookies eine goldgelbe Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.
Alternativ luftdicht verschließen und kühl lagern bis zum Verzehr.