



Angekeimte Haferkekse

Zutaten

100 g Mandelmehl

100 g Kokosblütenzucker

75 g angekeimte Haferflocken

50 g Kokosraspeln

25 g Kakao Nibs

1 Teelöffel Backpulver

100 g pflanzliche Butteralternative oder Kokosöl

2 Esslöffel Dattelsirup

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mische alle trockenen Zutaten in einer Schüssel.

2.

Schmilz die pflanzliche Butter in einem Topf, nimm ihn vom Herd, wenn alles geschmolzen ist, und rühre den Dattelsirup unter.

3.

Mische die Butter-Sirup Masse unter die trockenen Zutaten und knete alles kräftig durch.

4.

Forme unter Druck kleine Kugeln und drücke sie auf einem Backblech etwas platt.

5.

Backe die Kekse bei 180 °C Ober- / Unterhitze für etwa 15 bis 20 Minuten.

Lasse die Kekse noch etwas auskühlen, bevor du sie verputzt.