

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.