

Basic-Cookies und Varianten

Vitale Nascherei für die kleine Pause. Egal ob mit Cashewkernen, Trockenobst oder Schokolade.



Zutaten (ca. 20 Stück):

- 90 g Agavendicksaft
- 130 g Dinkelmehl (Type 630)
- 50 g feine Haferflocken
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 150 g weiche Butter

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Dinkelmehl, Backpulver, Mandeln und Haferflocken in einer Schüssel vermischen.
- Butter, Agavendicksaft und Ei in einer anderen Schüssel mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse rühren. Dann nach und nach die Mehlmischung einarbeiten.

- Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln etwa 20 walnussgroße Portionen abstechen, mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flach drücken. Dann auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.
- Herausnehmen, die Cookies mithilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Dattel-Cashew-Cookie

Zutaten (für ca. 20 Stück):

- s. Rezept Basic Cookie
- + 100 g Cashewkerne
- + 60 g getrocknete Datteln

Zubereitung:

- Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.
- Die Datteln grob hacken.
- Cashewkerne und Datteln zur Mehlmischung geben und wie bei den Basic-Cookies beschrieben fortfahren.

Chocolate Cookie

Zutaten (für ca. 20 Stück):

- s. Rezept Basic Cookie
- + 2 TL Kakaopulver
- + 60 g zartbittere Schokotropfen

Zubereitung:

- Kakaopulver und Schokotropfen zur Mehlmischung geben und wie bei den Basic-Cookies beschrieben fortfahren.