

Rezept

COCO CRUNCH IT



ZUTATEN

125 g	Margarine	120 g	kernige Haferflocken
1	reife Banane	100 g	Mehl
130 g	Sugars of the World Bio-Kokosblütenzucker		
1 Pck.	Vanillezucker		
90 g	gehackte Mandeln		
50 g	Cranberries		
1 TL	Backpulver		
3 TL	Chia-Samen		
1 Prise	Salz		

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Margarine, Banane, Bio-Kokosblütenzucker und Vanillezucker in einer Schale gründlich miteinander vermengen. Mandeln, Cranberries, Backpulver, Chia-Samen, Salz, Haferflocken und Mehl dazugeben und gut mischen. Die Teigmasse in kleinen Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Dabei einen ausreichend großen Abstand zwischen den einzelnen Bällchen lassen. Optimal passen 12 Kekse auf ein Blech. Die Kekse auf mittlerer Ebene für ca. 10 Minuten backen.

Danach die heißen Kekse auf einem Küchenrost auskühlen lassen.