

MAYA GOLDEN COOKIES



ZUTATEN

220 g	raumwarme Margarine	¼ TL	gemahlene Nelken
130 g	Sugars of the World Bio-AgavensüÙe		
1 TL	Vanilleextrakt		
1 TL	Ei-Ersatzpulver		
300 g	Mehl		
35 g	Kokosmehl		
1 Prise	Ingwer		
½ TL	gemahlener Zimt		
¼ TL	Salz		

ZUBEREITUNG

Margarine und 110 g Bio-AgavensüÙe cremig röhren. Vanilleextrakt und das Ei-Ersatzpulver zugeben.

Anschließend Mehl, Kokosmehl, Ingwer, Zimt, Salz und Nelken unterröhren.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche zu einer Scheibe formen. Die Scheibe in Frischhaltefolien einwickeln und für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 160° Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Kugeln rollen (ca. 1 EL Teig pro Kugel).

Die Kugeln mit einem Abstand von mindestens 3 cm auf die Backbleche legen, leicht aber nicht plättend andrücken.

Bei 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Die restliche AgavensüÙe darüber sieben.

Tipp für Naschkatzen: Mit einem Klecks Marmelade servieren.