



NOVEMBER-COOKIES

Für ca. 9 Cookies:

90 g Dinkelmehl, Type 1050
40 g Haferflocken, Kleinblatt
25 g gemahlene Mandeln (kein Mandelmehl)
2 Beutel Chai-Tee (ich habe den Chai Classic von Yogitee genommen)
1/3 TL Salz
Abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
60 g Kokosöl, Zimmertemperatur (wenn es sehr hart ist, vor der Verarbeitung auf die Heizung stellen)
50 ml Ahornsirup, Grad A
30 g getrocknete Cranberries
30 g Zartbitterschokolade (zum Beispiel eine mit Orangengeschmack), grob gehackt

Zeitaufwand:

ca. 15 Minuten Zubereitung
und 12 Minuten Backzeit

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Dinkelmehl, Haferflocken und gemahlene Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Die Teebeutel aufschneiden und den Inhalt zur Mehlmischung geben. Die restlichen Zutaten außer den Cranberries und der Schokolade in die Schüssel geben und zuerst mit dem Löffel, dann mit den Händen glatt vermengen. Alternativ kannst Du den Teig auch in der Küchenmaschine vermengen. Zum Schluß Cranberries und gehackte Schokolade untermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Esslöffelgroße Portionen des Teig entnehmen, zur Kugel formen, auf das Backblech setzen und flach drücken. Die Cookies ca. 12 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt sind. Der Teig ist jetzt noch etwas weich, härtet aber später nach. Die Cookies zuerst auf dem Backblech, dann auf einem Kuchengitter oder auf einem großen Teller komplett abkühlen lassen.