

# GRANOLA COOKIES / MÜSLI KEKSE



Diese leckeren Cookies habe ich gemeinsam mit der lieben Anna gebacken. Statt mit Mehl und Industriezucker haben wir sie aus Chiasamen, Haferflocken und Honig zubereitet und sie schmecken einfach wie ein leckeres Müsli als Keks. Die Mandeln, Kerne und Cranberries könnt ihr nach Belieben durch andere Kerne, Nüsse oder getrocknetes, ungezuckertes Obst ersetzen. Luftdicht verpackt sind sie mindestens 1 Woche haltbar und eignen sich super zum Mitnehmen in die Schule oder Arbeit und als Snack zwischendurch.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor.

## GRANOLAMASSE

Verrühre die Chiasamen mit dem Wasser und lasse sie etwa 5 Minuten stehen, damit sie quellen können und die Cookies später einen guten Halt haben. Hacke in der Zwischenzeit die Mandeln grob und verrühre sie mit den übrigen Zutaten in einer großen Schüssel. Gib nun auch die gequollenen Chiasamen dazu und rühre alles gut durch oder verknete alles mit den Händen.

## COOKIES FORMEN UND BACKEN

Verwende nun einen Ausstecher mit etwa 6 cm Durchmesser als Schablone. Lege ihn auf ein mit Backfolie belegtes Blech und gib einen großen Eisportionierer voll von der Granolamasse in den Ausstecher. Drücke die Masse dann mit einem Glas fest. Nimm den Ausstecher ab und forme so aus der ganzen Masse Cookies. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 15-20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## GRANOLA COOKIES:

- 40 g** Chiasamen
- 150 g** Wasser
- 50 g** Mandeln
- 200 g** Haferflocken (zart)
- 40 g** Sonnenblumenkerne
- 40 g** Kürbiskerne
- 100 g** Cranberries (getrocknet, ungezuckert)
- 40 g** Kokosöl
- 150 g** Honig
- 1 TL** Zimt
- 1 Pr.** Salz