

Erdnussbutter Cookies



ZUTATEN

140g Bio Erdnussbutter
100ml Ahornsirup
30ml Hafermilch
70g Schokodrops
½TL Natron
Prise Salz
60g Bio Haferflocken
110g Bio Dinkelmehl

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Weiche Butter schaumig schlagen.

Ahornsirup, Hafermilch, Natron, Salz, Haferflocken und Dinkelmehl unter die Butter rühren.

Mit einem Kochlöffel die Schokodrops unterheben und aus dem festen Teig Kugeln formen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Blech mit genügend Abstand auflegen und flach drücken.

Etwa 13 Minuten backen.

Rezept von www.neuland.bio