

Marie's Healthy Kitchen

PEANUT BUTTER COOKIES

Zutaten für etwa zehn Cookies:

- 140 g Haferflocken
- 70 g Vollkorn-Reismehl
- ½ TL Meersalz
- 50 ml Ahornsirup
- 50 g Kokosöl
- 40 g Kokosblütenzucker
- 100 g Erdnussbutter

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einem Topf Kokosöl, Sirup, Kokosblütenzucker und Erdnussbutter bei mittlerer Hitze schmelzen.

In einem Mixer 100g der Haferflocken, Reismehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Anschließend die flüssigen Zutaten darüber geben und gut vermengen.

Aus dem Teig golfballgroße Kugeln formen, diese auf ein Backblech setzen und mit der Handinnenfläche plattdrücken – fertig sind die Cookies. Nun für 15 Minuten backen und auf dem Blech auskühlen lassen. Mit gutem Gewissen genießen!