

MANDEL-KOKOS-COOKIE

vegan

Für 14 Stück:



60 g Kokosblüten- oder Rohrzucker
30 ml Mandelmilch, ungesüsst,
45 g Kokosöl
1 TL Vanilleextrakt
85 g Mandelmus
11 g Kokosmehl
45 g Sesamsamen
24 g Sonnenblumenkerne, geröstet
90 g Haferflocken, kleinblatt
eine Prise Salz

Zucker, Mandelmilch und Kokosöl in einen Topf mittlerer Größe geben, erhitzen und alles gut durchrühren.

Die Mischung ca. 1 Minute köcheln lassen und anschließend von der Herdplatte nehmen.

Vanille, Mandelmus, Kokosmehl, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken und Salz dazugeben und alles gut mischen.

Mit einem Eisportionierer oder 2 Löffeln Kugeln formen und auf einem Teller mit Backpapier verteilen. D

iese für ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Gekühlt halten sie ca. 5 Tage, im Tiefkühlschrank bis zu einem Monat.